

中華飲食文化


研究叢書

鼎盛文明

古代飲食史

王明珂 主編

財團法人中華飲食文化基金會



人類飲食行為遠較其他動物來得複雜。在中國這樣的古老文明之域，人類千萬年來飲於斯、食於斯，因此其飲食文化豐富、多元，且有延續、有變化——這應是全世界由飲食入手了解人類文明發展、社會文化變遷最適宜的一個地區。這本文集中的文章可說是藉由「飲食」略述了整個中國的歷史；不只是飲食史，而是整體的社會經濟與文化歷史。

ISBN 978-966-6325-05-2

00380



9 789866 325052

中華飲食文化 研究叢書

鼎鼐文明

古代飲食史

財團法人中華飲食文化基金會

中華飲食文化研究叢書

鼎鼐文明：古代飲食史

出版者—財團法人中華飲食文化基金會

發行人—翁肇喜

總策劃—張玉欣

主編—王明珂

執行編輯—周寧靜

協力編輯—胡其瑞

編輯—傅嫻怡、洪麗君、楊秀萍

發行者—財團法人中華飲食文化基金會

地址—臺北市 10434 建國北路二段 145 號

電話—886-2-25031111 轉 5616~5622

傳真—886-2-25171806

郵政劃撥—17053067

戶名—財團法人中華飲食文化基金會

排版印刷—淵明印刷有限公司

行政院新聞局出版事業登記證—局版臺業字第 5343 號

中華民國九十八年十月初版一刷

2009, Foundation of Chinese Dietary Culture

Printed in Taiwan

版權所有，翻印必究

定價—新臺幣 380 元

ISBN : 978-986-6325-05-2 (平裝)

贊助單位— 財團法人 | 國家文化藝術 | 基金會
National Culture and Arts Foundation

台北市文化局

Department of Cultural Affairs
Taipei City Government

發行人：翁肇喜 (George C.S. WONG)

總策劃：張玉欣 (May Y.H. CHANG)

主編：

王秋桂 《飲食文化綜論》
(WANG Chiu-kuei)

王明珂 《鼎鼐文明：古代飲食史》
(WANG Ming-ke)

蒲慕州 《飲食傳播與文化交流》
(POO Mu-chou)

黃克武 《食巧毋食飽：地方飲食文化（一）》
(Max K.W. HUANG) 《民以食爲天：地方飲食文化（二）》

黃樹民 《中國少數民族的飲食文化》
(HUANG Shu-min)

黃清連 《茶酒文化》
(HUANG Ch'ing-lien)

張珣 《人神共飲：宗教與養生飲食》
(CHANG Hsun)

孫路弘 《食品科技史與餐飲管理》
(SUN Lou-hon)

David Holm *Regionalism and Globalism in Chinese
Culinary Culture*

中華飲食文化研究叢書

序

時光荏苒，倏忽已過二十年！

回想當初，抱持著想對社會在文化方面有所回饋的心意，不經意鎖定「中華飲食」為目標，進而成立一個蒐集相關資料的專門圖書館，以及「中國飲食文化基金會」，就這麼開始投入這項文化志業，為發揚並保存中華飲食文化的目的而努力。雖說這一路走來並不容易，倒也是興味盎然。

「中國菜」舉世聞名，然而從一開始，我們就認為中華飲食不應單純只侷限在烹調技藝與飲食的層面，事實上，「飲食」也是一時一地人們生活環境、社會經濟乃至於思想哲學的忠實反映，因此要傳承中華飲食文化，就不能不探究「飲食」與人的關係。而中華飲食文化學術研討會開辦以來，至今已舉辦十屆，多年來有來自世界各地的學者參與盛會，他們在會中發表的論文，從不同的面向探討中華飲食文化的發展、歷史，有時又提出新穎的觀點，每每讓參加者為之耳目一新。

在基金會董事會成員李亦園院士、陳奇祿院士及多位學者的鼓勵下，我們於 1992 年時開始將研討會中發表的論文集結出版，至今已出版了十屆論文集。然而二十年的時間，社會政治的大環境已有很大的改變，而學術研究也有了許多新的趨勢及發展。近年來，

飲食文化的研究日益受重視，歷屆研討會論文集也成為相關研究人員重要之參考資料，然而許多屆次均已絕版，許多讀者因而向隅。因此，為了保留歷屆研討會的成果，並提供目前國內外相關學術研究之需要，基金會遂自歷屆論文集挑選多篇論文，以主題分門別類，策畫了此套「中華飲食文化研究叢書」。

此次出版的「中華飲食文化研究叢書」共計十冊：《飲食文化綜論》、《鼎鼐文明：古代飲食史》、《飲食傳播與文化交流》、《食巧毋食飽：地方飲食文化（一）》、《民以食為天：地方飲食文化（二）》、《中國少數民族的飲食文化》、《茶酒文化》、《人神共飲：宗教與養生飲食》、《食品科技史與餐飲管理》以及 *Regionalism and Globalism in Chinese Culinary Culture*。共收錄了包括中研院李亦園院士、許倬雲院士，知名人類學學者 Jacky Goody, Sidney W. Mintz, 吳燕和教授等多位人類學、歷史學以及諸多相關領域學人共 95 篇中文論文以及 13 篇英文論文。可惜的是，由於主題的規畫以及篇幅的考量，不免有許多遺珠之憾，許多精闢之作仍未能收錄至目前出版的這十本書中。然而相信在現階段，此套叢書的出版必能大大裨益飲食文化研究的同好，也是中華飲食文化基金會創立二十周年的重要紀念。

在這裡，我要再次向李亦園院士及陳奇祿院士表達由衷的敬意與感謝，他們的學者典範及指導，讓基金會在深耕中華飲食文化研究這個園地時有了明確的努力方向；同時，也要感謝顧問王秋桂教授及諸多人類學、史學、社會學等各方面的專家學者，他們一路的支持與陪伴，讓中華飲食文化基金會在執著於深耕學術性研究的同時並不孤獨。此外，還要感謝王明珂教授、蒲慕州教授、黃克武教授、黃樹民教授、黃清連教授、張珣教授、孫路弘教授，以及澳洲

的 David Holm 教授，他們在繁忙的教學與研究工作之餘，仍撥冗擔任「中華飲食文化研究叢書」各冊的主編，因為有他們不辭辛勞的協助編輯工作，此套叢書方能順利出版。

基金會有三商企業以及三商美邦人壽長久以來的支持，才能在無後顧之憂下發展此項文化事業，在此要對母公司致上本人的敬意。當然，我也要對基金會現任的張玉欣主任及全體同仁大大的表示感謝之意，她們總是一步一腳印的辛勤耕耘、貢獻心力。此外，這次出版亦獲得「財團法人國家文化藝術基金會」以及「臺北市文化局」兩個單位的認同，他們以專業並鼓勵文化事業的角度對此套「中華飲食文化研究叢書」給予肯定以及實質的經費補助，在金融海嘯衝擊經濟的當下，對基金會而言，無疑注入一劑強心針。

回首來時路，我發現一件有趣的事，中華飲食文化學術研討會從一開始四屆在臺灣臺北舉辦，後來到香港、福州、東京、四川，再回到臺灣的臺南，繼而至馬來西亞檳城，以及即將前往的韓國首爾。從最初在地生根、成長，然後向外傳播，繼而回歸，再向外延伸擴展；研討會的這段發展旅程，恰巧與「飲食」隨著人類歷史發展、傳播、回歸、再創造的歷程相互呼應。「中華飲食文化研究叢書」的編輯出版，正是試圖對此一過程留下註記。日後，基金會仍將持續努力，希望為中華飲食文化研究留下最完整的研究紀錄。

中華飲食文化基金會董事長



中華飲食文化研究叢書

推薦序

吳 燕 和¹

中華飲食文化，自古至今，知識浩瀚，即使不顧史前遠古，僅從殷商甲骨有刺刻文字記載以來，僅探討華北黃土高原的漢人，和眾多漢化民族的飲食文化史蹟，則非有類似「四庫全書」這般的大典才能包涵。這樣還不算中原文化圈之外，亞洲大陸無數民族接觸之下的地區傳統，以及千百年來伸延海外全世界的中華飲食。如果真想出版「中華飲食文化」這樣標題之下的全面性研究，依我管見，僅只一部像「四庫全書」這樣漢族學者觀點的百科全書，恐怕還不能盡其全貌。而且不知要動員多少學者專家，花費多少經費才能辦得到。

我為什麼提出這種令人沮喪的看法？而且跟我要推薦的本套《中華飲食文化研究叢書》有什麼關聯呢？其實關係密切，容我解釋。

讓我先講個有關的故事。大約五、六年前，英國最古老最權威

¹ 作者現為美國夏威夷大學研究院教授、東西中心研究員、臺灣中央研究院民族學研究所兼任研究員。並曾擔任香港中文大學教授、系主任，國科會客座清華大學教授、臺灣大學講座教授，及其他多所亞洲大學客座教授等等。

的一家大學出版社找我，審閱評估他們想出版一套「中國美食系統和飲食文化」的叢書。他們紐約分社的主編跟我商量，說有知名學者專家推薦我，並且知道我的田野研究，跑遍中國各大都市和邊遠地區，享受過各地精緻美食佳餚，希望我公正評估。他們想邀約幾位少壯英國漢學家，跟中國各地餐飲學校老師們合作，以兩年的時間，研究書寫中國由古至今的各大菜系，並說明石器時代以降的中華飲食文化大觀。經我仔細推敲他們的出版計畫，思考再三，而提出前面我講的看法。他們知難而退。（讓我甚感抱歉，白賺了兩百英磅。）

我並非無緣無故講這個故事，而是仔細拜讀了臺北中華飲食文化基金會的叢書出版計畫，又詳細琢磨各專集的論文內容之後，十分感動，發現歐美最權威的學術出版社構想，竟然在臺灣實現了。而整套叢書的內容卻有更深的學術意義，以及更永恆地傳播知識價值。其實，要出版一套中國餐飲菜系之類的百科全書，而不管菜譜菜系背後的歷史社會背景，並非難事，只要找人去研究食譜或大廚表演，詳加抄錄記述，不顧人類飲食習慣或菜式常變的真理，再加上華麗誘人的照片助陣，就可以成功。但是這種知其然而不知其所以然的報導，時過境遷就失去知識價值，更惶論學術意義了。

中華飲食文化基金會主持出版的這套《中華飲食文化研究叢書》大不相同，累積了二十年的學術經驗，從十次專題研討會中選拔出來的最佳論文。本人有幸，過去參加了三次基金會主辦的國際研討會，而深知基金會之努力認真，每次糾集該專題知名的國內外學者，逼著他們花兩年準備，去做研究。論文在研討會上發表、交流、批判，並且再三修訂之後，才印刷成冊。

本套叢書共有十冊，每一專題主編皆為海內外當今頂尖學院的

權威學者，論文代表人文科學、社會科學、自然科學、農經生產、餐旅學科等各界專家共聚一堂，來自中國大陸、臺灣、香港、歐美各國，日本、韓國、東南亞等等國家地區，而其內容則從銅器文化的中原古代文明、歷代宗教生活與古典文學呈現的飲食，以至中國大陸、臺灣、世界各地許多族群的中華飲食傳統，包羅萬象。每一特集的特色和探討內容，讀者可以參考各專集的導論簡介，不必我在此多做說明。但是我必須強調一點，每篇論文都顯示作者應用有關學科的研究方法去收集資料，並且引用國際最先進的理論論述去分析解說。因此這部叢書比我前面提過的英美最權威的大學出版社想要出版的大典，更為精深，更能深入解說知其所以然的中華飲食文化。

我很高興看到本套鉅著叢書即將出版，樂為作序，並且迫不及待閱讀各部專集。在此僅以誠懇之心，向學術界、餐飲商界、傳媒文化界，有關民生的執政與決策者，以及愛好中華文化知識的讀者大眾們，鄭重推薦。

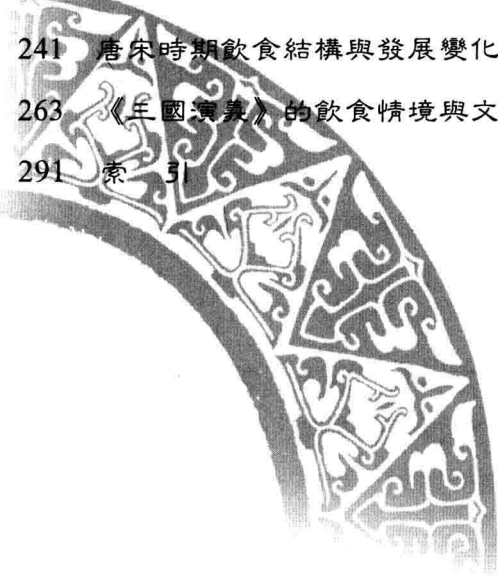
2009年9月

書於美國檀香山東西中心



目 錄

- i 中華飲食文化研究叢書 序
- v 中華飲食文化研究叢書 推薦序
- 1 導 論／王明珂
- 15 中國舊石器時代人類的飲食證據／臧振華
- 31 上古時代的蒸食用器／張光遠
- 67 《孟子》「七十者可以食肉」的社會史詮釋／黃俊傑
- 81 考古所見中國古代廚師形象略說／王仁湘
- 121 從「八珍」的演變看中國飲食文化的演變／莊申
- 193 中國豆腐的起源與發展／楊堅
- 219 中國中古時期飲食文化的轉變／許倬雲
- 241 唐宋時期飲食結構與發展變化／陳偉明
- 263 《三國演義》的飲食情境與文學藝術／胡萬川
- 291 索 引



導 論

王 明 珂

中央研究院歷史語言研究所

壹

對任何動物來說，「飲食」都是生物體能存活的基本需求。人類是文明動物，所謂「文明」表現在飲食上，也就是人類飲食行為遠較其他動物來得複雜。在中國這樣的古老文明之域，人類千萬年來飲於斯、食於斯，因此其飲食文化豐富、多元，且有延續有變化——這應是全世界由飲食入手了解人類文明發展、社會文化變遷最適宜的一個地區。

飲食對於人類及其社會的重要性，可由幾個層面來說。首先，人類個人生物性的飲食需求；人為了活下去，就必須覓食以維持生命。其次，為了覓食、求食、爭食，人結成一個個的社會群體，以群體力量爭奪與壟斷飲食資源。這樣的人類社會群體，最基本的便是家庭，各種形式、層次的家庭。在此之上，許多家庭又組成獵團、牧團、部落、部落聯盟、國家等等；它們或是暫時的，或是較穩固的人類社會結群。

第三，在種種的人類社會群體中，飲食及其他資源都不是平等分配的。在社會中，經由種種社會權力與暴力，形成性別、階級、貧富、職業、文野、地域、雅俗、族群等等之人群區分。這些社會

區分，其最基本的機能仍是爲了飲食；讓有些人比別人更有權力享有食物資源。造成社會區分的手段經常是藉由飲食；藉由控制食物的供給、分配來產生種種社會階序。最後，社會階序的維持及社會區分之邊界也表現於飲食；藉著個人自覺與不自覺的飲食行爲，以及人們對此的評價，種種社會區分及其邊界被強化。爲了飲食，藉由飲食，表現於飲食；這便是人類社會文化。

飲食之所以與人類社會文化有如此深的關係，在與它與人類「身體」的密切聯繫。在此所謂「身體」，不只是需賴飲食來維持的人類生物性身體，更指的是藉由文化所創造的「身體」隱喻——飲食文化，便是造成人類社會性「身體」隱喻的重要文化面相之一。人們常藉由「身體」來體察及表現個人的社會性；我群，便是與我有同樣「身體」的人。這樣的「身體」想像，透過歷史與文化的想像與實踐。前者，歷史，便是人們所相信或宣稱的共同祖源歷史；人們相信共同祖先，遺傳相同的身體。後者，文化，最主要的便是服飾與飲食文化。人們以「文化」來認識人的生物性體質，如膚色、頭髮，以「文化」修飾人的身體，如刺青、紋面，以「文化」創造延伸的身體，如服飾及肢體語言等等。這都是文化所建構的各個社會人群的「外在身體」。另外，人們也透過「文化」來想像同樣的飲食造成同樣的身體，飲食習尚不同造成我群與他群的「身體」差異，這是文化性的「內在身體」想像。¹

¹ 我曾在一篇論文中說明，在近代以來的民族化過程中，羌族婦女服飾（民族的外在身體），如何在各種族群想像與身體演示中逐漸鮮明化，以符合一個鮮明化的少數民族形像，並使得中華民族、漢族與羌族等認同與區分概念得到凝聚與強化。見，王明珂，〈羌族婦女服飾：一個「民族化」過程的例子〉，《歷史語言研究所集刊》69.4(1998)：841-885。

貳

在這樣的觀點下，這本論文集集中的文章可說是藉由「飲食」略述了整個中國的歷史；不只是飲食史，而是整體的社會經濟與文化歷史。

舊石器時代，在當前中國大陸便有許多人類活動遺存。約在距今一百八十至一百七十萬年前，便有雲南元謀人活動在西南，山西西侯度猿人活動在華北。距今一百一十五至一百一十萬年前有陝西藍田猿人，六十六至四十二萬年前有北京猿人，皆生活在華北。在華中及華南，則有湖北隕縣人存在於距今約八十七至八十三萬年間。這些皆屬舊石器時代早期之人類。舊石器時代中期的代表性古人類，早期智人，在中國境內也有許多發現，其生存年代約在距今二十到十萬年之間。如約生活在十八萬年前的陝西大荔人，約十五萬年前的遼寧金牛山人，十三萬年前的廣東馬壩人，山西許家窯人、丁村人等等。舊時代晚期代表性人類為智人，也就是現代人，就被發現得更多了，以周口店山頂洞人為代表。

在這些舊石器時代遺址中，經常有石器及動物遺骨發現，考古學家藉此說明當時人的漁獵經濟。臧振華的論文，基於最新的考古發現，詳細介紹了這些舊石器時代人類的飲食行為。最後，他也對這樣的研究提出質疑；他指出，「很明顯的，某些動物化石和人類飲食之間並沒有必然的關連性。基於此一原因，目前對於中國舊石器時代人類飲食的了解，可以說還是相當的貧乏，而所有的論述，也只是停留在非常一般性的層次上。」

他也建議一些有意義的新研究方向；如利用西方考古學研究中

埋藏學（taphonomy），重建人類飲食行為下動物骨骸遺存的形成過程，以此了解考古遺存可能表現的人類飲食行為。又如，參考近現代狩獵經濟人群的民族誌資料，更能讓考古遺存資料產生意義，如人們「對生態環境的適應、取食的季節性、食物的獲取與技術能力、取食活動與性別分工、飲食的分配與人口結構、取食方式與聚落形態、飲食選擇與文化態度、飲食與營養需求等等。」

的確如臧振華所言，我們對中國舊石器時代人類飲食所知非常貧乏。事實上，所謂中國舊石器時代至少綿延了一百五十萬年之久；在這期間由猿人到早期智人，本地人類體質、智能都有很大的改變。是什麼樣的求食謀生行為——包括漁獵技術、社會結群，與謀食有關的遷徙與戰爭——造成早期智人取代了猿人？再者，建立在基因遺傳學上的「出自非洲理論」（out-of-Africa theory），認為亞洲的舊石器時代晚期古人類，被五、六萬年前由非洲向外遷徙的一波波當代智人完全消滅、取代；亞洲包括中國新石器時代的古人類，便是這波出自非洲者的後代。若是如此，什麼樣的技術、社會組織，讓他們在謀食求生上優於亞洲舊石器時代原住民？或是其遷移時帶來的其他因素，造成後者絕滅？

無論如何，新石器時代東亞大陸古人類進入產食經濟時代。所謂新石器時代革命，在一定程度上可稱是人類利用馴化動植物造成的一次飲食革命。馴養動物與農業種植，使得人類在食物結構與食物獲得的穩定性上都發生很大變化。由於食物主要仰賴馴養動物與農業，增強了人的定居性。畜牧、農業、定居，使得人們更需依賴社會群體的保護，由此也在社會群體內部產生階級與分工。新石器時代晚期，個別墓葬有大量陪葬陶器，這些陶器器形也有多樣化傾向；這些均顯示社會階級分化，以及上層社會階層的優渥生活，表

現在飲食器皿的數量與多元形式上。

這些器皿中，蒸食器——將食物置於器身上層，下層注水、加熱，以蒸氣間接將食物烹熟的兩層食器——無疑是一重要指標；若非爲了美味，若非飲食豐足，何來如此食器？張光遠之文追溯上古中國此種器皿的發展。它最早出現在西元前五千年左右的河姆渡文化之中，此後至於西元前二千年左右，隨著各地新石器時代的社會發展，此器皿（大多數可稱爲甗）出現在甘肅馬家窯類型、安徽薛家崗文化、湖北屈家嶺文化、江蘇良渚文化、陝西客省莊二期文化、河南龍山文化，以及山東的大汶口文化與龍山文化，內蒙古的夏家店下層文化。以上張光遠文中所列出現蒸食器的新石器晚期文化，幾乎包含所有中國各地新石器晚期文化中心，其考古遺存均顯示當時已進入階序化社會。

參

以黃河流域的中原爲「中國文明起源」唯一核心，這樣的看法似乎已成過去。愈來愈多學者接受中國著名考古學家蘇秉琦的意見，認爲新石器時代文明在中國各地有如「滿天星斗」般的分布。如此堅實依據考古學材料所得之結論，也爲中國人類學泰斗費孝通所提出之「中華民族多元一體格局」添上了遠古的證據。然而上述學者並未說明，爲何「滿天星斗」分布的新石器時代晚期文明最後卻只有中原的一支發展成夏商周文明，也未說明「多元一體」之核心——華夏或漢人——的形成過程。事實上，這個更爲重要的歷史過程發生在西元前二千至一千年間；簡單的說，這仍是人們爲「爭食」而造成的變化。

在過去的著作中我曾說明，在中國，西元前二千年之後約有一千餘年氣候變得乾冷，新石器時代農業邊緣的鄂爾多斯附近、西遼河流域、甘青河湟首當其衝；這些地方的農業聚落大多被放棄，人們開始過一種經常移動、依賴草食動物，並藉武力爭奪資源的生活。不僅如此，考古學者俞偉超指出，在那時間整個中國各地都有考古文化突然衰亡的現象。南方江漢地區的大溪、屈家嶺、石家河等一脈相承的文化，以及長江下游的良渚文化，都在此時期突然發生很大的變化。他也認為，氣候變遷是造成此普遍性文化面貌變遷或中斷的重要原因之一。²

由飲食、爭食的角度，我們可以把這個變化說得更明白。定居農業帶來人口增長，但前述氣候變遷卻讓食物減少了。當時發生兩種變化。一是在定居社會內強化統治機制與社會階序，將食物按社會階序分配，讓一些人變成吃得少、做得多的被統治者。這樣做的困難在於，若非有相當的自然條件與社會制度，受不了壓迫的老百姓可能選擇離開，而使得整個社會解體。我們仍不清楚各地發生了什麼，但顯然，強化統治機制與社會階序這條路線只在中原地區順利進行，最後造成夏商周三代社會與政權。相對的，其他新石器時代晚期的文明中心都在這一波變化中隕落，如俞偉超所見。

另一種變化是，人們不常定居，並以粗放農業、牧養草食動物、漁獵、掠奪等較具移動性的生計手段維生。這樣的人群出現在新石器時代農業文明的北方邊緣，商周時期他們不斷南下爭取宜於農牧之地，直接對其南方的商周國家定居聚落形成威脅。這些被稱為

² 俞偉超，〈江陰余城城址的發現與早期吳文化的探索〉，《古史的考古學探索》（北京：文物出版社，2002），頁 177-178。

「戎狄」的部族之南侵，是南方諸國「華夏」認同出現的關鍵。西周亡於西北之戎後，東方周諸侯國貴族開始自稱「諸夏」或「夏」，並在政治上聯合以隔絕或打擊戎狄。戰國時各國所建長城是諸夏維護南方資源邊界的具體構築，也是一種象徵。伴隨著華夏族群意識的形成，華夏也需建構統一的政治體，以維護華夏的利益或實踐其意志。秦漢統一帝國便是如此的政治體。

華夏因自認為居於四方蠻夷戎狄之間，故又自稱其域為「中國」，其人為「中國人」。《禮記·王制篇》中，有一段對四方之民與中國人之區分的描述，其文如下：

中國戎夷五方之民皆有性也，不可推移。東方曰夷，被髮、紋身，有不火食者矣。南方曰蠻，雕題、交趾，有不火食者矣。西方曰戎，被髮、衣皮，有不粒食者矣。北方曰狄，衣羽毛、穴居，有不粒食者矣。³

這個記載顯示，《禮記·王制篇》作者認為中國人與夷戎蠻狄之區分，主要表現在人們的髮式、服飾、紋身等「外在身體」，以及由飲食習慣造成的「內在身體」。這個記載清楚表現華夏或「中國人」認同初形成時期的「我族」意識，以及「我族」與異族間之區分，而飲食被認為是主要區分指標之一。

³ 《禮記》卷一三，〈王制篇〉。

肆

由春秋戰國到秦漢，華夏或中國人認同形成之後，此認同群體的內涵與邊緣仍不斷的與時變遷。因此當我們談到「中國飲食文化」時，嚴格的說，春秋戰國至秦漢是其形成時期，此時期之飲食文化表現華夏或中國的社會文化特質，但在此之後「中國飲食文化」仍隨著「中國」的內涵變化而常有更易。

在食物資源上，中原帝國對外排除可分享此資源的「異族」，對內則依人之貴賤、長幼、男女、城鄉等區分行資源階序分配。黃俊傑的文章說明古代中國飲食上的貴賤、長幼之序，王仁湘的文章則描述古代社會權貴在生前與死後所享有的飲食之備。黃俊傑在文中解釋《孟子》書中王道理想的指標之一，「雞豚狗彘之畜無失其時，七十者可以食肉矣。」他指出，七十之齡是中國古人生命歷程中告老的階段，古人年屆七十就應受到尊養。另外，古代中國平民眾庶日常飲食難得有肉食，所以古籍中以「肉食者」稱統治階層。一般庶民年過七十得以食肉可稱是治世跡象，便是在這樣的社會飲食背景下產生的。

王仁湘的文章，主要以墓葬圖像資料來顯現古代中國「庖廚」裡的活動。由於這些有畫像石的皆為權貴富戶之墓葬，因此畫像石圖像所呈現的應是這些權貴門閥生前所享有的，或親人期望死者在身後能享有的豐厚精饌美食。這些畫像石或表現這些門閥之家豐厚且種類繁多的食材，或表現蒸、煮、煎、燉、烤等多元的烹飪方法，以及一大群人在廚間為此忙錄的景象。「君子遠庖廚」，王仁湘指出，古人從來就不曾真正「遠」過庖廚；他們活著的時候享用美味

佳餚，死後不僅要隨葬大量食物，還在墓壁上描繪庖廚場景。不僅如此，這些有權利享受佳餚美食的統治階層，也常以飲食之道比喻治國之道——如《老子》中稱「治大國如烹小鮮」；又如《史記》所載，伊尹「負鼎俎，以滋味說湯，至於王道」。

中國飲食自春秋戰國以來一直有「八珍」之說，這是統治權貴在飲食上務求精美珍稀的極致表現。在社會意義上，「八珍」飲食並非區分貴族與平民，而是以更複雜精緻的烹調，或更難得的食材，在貴族間造成高下區分。莊申的文章介紹中國由周代到宋元時期「八珍」的內容及其變化，特別是由「周代八珍」、「行廚八珍」到「元末八珍」等等之變化。藉此莊申指出，「周代八珍」完全是中國人的發明，而「行廚八珍」與「元末八珍」的內容則表現遊牧社會裡受重視的珍品。在結論中，他表示由「八珍」可看出中國飲食文化從周代到元代兩千多年的變化。

的確如此，但「八珍」所表現的只是中國社會極上層的珍稀飲食，它們並不能代表整體的中國飲食文化。或它們只是一種被誇耀、想像的飲食極品，即使在帝王與豪富人家，猩唇、熊掌亦難以經常出現在餐席上。我認為更值得注意的是元初耶律鑄所記載的「行廚八珍」，其內容食材為乳酪、馬奶酒、駱駝蹄、駝鹿唇、天鵝、鹿血、馬乳房等等；幾乎皆是北方草原生活中的食材。寫出此八珍的耶律鑄出身契丹名門。此家族在唐宋間出了許多才俊，他們精習中國經史後，一些人相當「漢化」但又不失其北方草原部族認同。耶律鑄仿周代八珍之說寫出「行廚八珍」，由此可見北族進入中原後他們對中原文化有模仿、攀附，但又誇耀本土特色以示與漢有區別。

豆腐是中國飲食文化中有相當深刻社會意義的發明。相對於權

貴門閥競求其精美的各種肉食，豆腐代表較平民化的美食。相對於「八珍」所表現豪富在飲食上的無饜與誇耀，豆腐代表士人飲食所講究的簡樸和內涵深蘊。楊堅的文章，介紹豆腐在中國的發明與發展，及由豆腐衍生出的其他豆類食品製作。豆腐發明的時間，楊堅根據考古發現之圖像而指出應在東漢。然而更重要的是，豆腐食品在中國何時開始被人們記載、歌頌，以及究竟是哪些人、在何種社會背景下作此書寫。

以此而言，我們看看記載豆腐之製法、烹煮法及頌其美味的古籍，如《山家清供》、《玉食批》、《澠水燕談錄》、《老學庵筆記》、《易牙遺意》、《清稗類鈔》、《普濟方》、《事林廣記》、《醒園錄》、《湖雅》、《隨園食單》等等，大都為宋至明清時期的著作，其作者皆為士人，其著作關注與反映的是士人之田園生活。唐末五代至宋，在中國城市史中是一個商賈階級興起的時代。由宋至清中葉之前，商人常模仿士大夫的生活來躋身上層社會。相反的，許多士大夫倒失去了維持其「生活文化」——包括精緻飲食——的經濟基礎。因此宋代以來，特別是明清時期，出現許多講求士人生活品味的筆記雜文，談筆硯、畫、樹石，寫書齋、飲食、遊記與田園之樂。無論如何所談所記都在於建構讓他者難以捉摸的文人士大夫生活品味，藉此他們建立商賈階層難以穿越的「邊界」，以維護其士人認同及其與商賈俗吏間的社會區分。

伍

東漢末至唐初之中古，以至於唐宋時期，中國社會文化各方面均發生很大的轉變。東漢以來，北方邊郡即有相當多的「五胡」部

族入居塞內。魏晉南北朝時北方部族豪強紛紛建立大小政權，後來鮮卑拓跋氏建立北魏統一北方，晉室遷於南方，形成政治上南北分立之局。因而此時期北方胡漢社會文化衝突、交融，南方則因王朝政權及大量北人移入，一方面使得南方經濟得到快速開發利用，南方社會面貌得以呈現，一方面也造成南北社會文化的互動。中國飲食文化便在這樣的背景下產生相當大的變遷，並因此得到更豐富、多元的內涵。許倬雲與陳偉明的論文，分別說明中國中古時期及唐宋時期的飲食變化。

許倬雲利用考古與文獻資料，說明魏晉南北朝時期中國一般的飲食變遷。在烹飪方法上，因南方淺底鍋的利用，而由簡單的蒸、煮、烹進而以油煎快炒。因水力磨坊的普及而使得麵粉普遍成為食料，中亞傳來的粉食文化更使餅食普遍。南方的茗茶、水產也使中國飲食內容更為豐富。他也指出，這些改變或由於生態上的需要，或由於社會結構改變，或由於外來物與習俗的傳入。陳偉明的文章指出，唐宋時期隨著經濟的繁榮發展，中國人的飲食文化也得到提高。他認為此時期最主要的變化是，主食從粟麥轉為以稻麥為主，水果被廣泛利用並入於烹飪，肉食方面南方海河水產品被廣泛利用，蔬菜品種擴增而且以葷素結合的形式入於菜餚。

胡萬川的文章與本論文集其他文章均有些不同；本文的主題不是描述、呈現古人的飲食行為，而是古人如何藉著飲食場景之書寫，來襯托、呈現文中所描述的人與事。此古人為明清時期之《三國演義》作者，此著作中所描述的是英雄如關雲長、張飛、曹操等等及其事蹟；胡萬川強調，一個成功的著作如何藉著生活化的飲食場面描寫，來表達文中各個英雄之個性與複雜的人性。

這也是中國飲食文化之一：將飲食之社會文化意涵化，利用文字、

圖像等符號表徵體系呈現。這樣的飲食文化表徵（representation），可用以襯托被書寫的人物、事件。同時，相反的，這樣的飲食文化表徵藉著《三國演義》這樣廣泛流傳的著作，也塑造現實生活中的「飲食文化」。如《三國演義》中對曹操青梅煮酒論天下英雄之描述，如《史記》中對鴻門之宴的描述，皆強化人們心中宴飲場合（如臺灣的尾牙宴）伏藏著危險、機詐之意象。

陸

我們如何理解、描述「中國飲食文化」，並讓此種理解、描述產生意義？這也是社會科學與人文學者都需面對的，我們如何理解、描述（再現）文化，以及這樣的理解與描述的意義何在？我們只是發掘與呈現中國飲食文化之偉大、豐富、古老，以符合自身引以為傲的中國人認同？或我們只是追求及呈現學術「真實」以貢獻於純學術，此與社會現實無關？什麼是「中國文化史」、「中國思想史」的內涵，是否它們指的是歷史上社會上層的文化與思想活動而與一般百姓無涉？如果「文化」是由過去到現在延續與變遷的一些社會現象集結，我們是否宜於將人類學的「文化研究」與歷史學者的「歷史研究」分離？

社會科學與人文學在近數十年來經歷了許多的研究典範轉移，各學科的進程不同，它們在世界各地學術圈的進展也不同。然而有一種趨向：由對客觀認知的樂觀態度轉為對此的懷疑，由對客觀的否定及對事實持不可知，進而嘗試了解人們的主觀認同偏見並藉此重建對事實的認知。在對待作為研究、分析對象的歷史文獻或社會現象方面，也由描述、分析它們所「呈現」的訊息，轉而將之

視為一種「表徵」，而嘗試揭露產生此表徵的社會現實本相。

由本書的主題「古代中國飲食文化」來說，許多這方面的研究都成於「中國學者」之手。中國人認同，中國人對自身歷史文化的驕傲，使得這方面的書寫難以擺脫佳餚美饌、山珍海味的描述與歌頌。地方認同又讓許多飲食文化書寫偏向於吹噓各個地方菜系之內涵豐富與源遠流長。這樣的研究與書寫，忽略了升斗小民與社會底層的飲食文化。它也忽略了自古以來，特別是在近代，「中國」的內涵與邊緣有許多的變化，自然也影響古今中國飲食文化。更被忽略的是，許多學者所嘗試描述的古人飲宴行為及其所依據的文字或圖像資料，都是在特定社會情境、現實本相下產生的表徵、表相。一再描述這些表徵、表相（如五味八珍、滿漢全席等等），只是強化及延續某些社會本相（如認為「文化」是有錢有閒階層產物這樣的社會價值觀）。然而這也不是推崇一味解構、懷疑的後現代知識；如何一方面重建作為表相的社會現象與歷史事件，一方面嘗試了解其背後的社會本相以及造成歷史變化的微觀社會過程，這應是我們的理想。這樣的知識也是一種反思性知識。在中國飲食文化這個主題上，我們需要許多的反思——為何中國，特別是漢人社會，自古以來如此講求飲食之多元與美味，為何有那麼多的地方性差異，為何宋代以來會出現許多關於飲食的著作，這些都還待我們去探索、反思。

這本論文集集中的文章，由考古資料所見中國舊石器時代人類的飲食到明清小說中的飲食隱喻，由廟堂與宮廷裡的「八珍」到市井生活中的豆腐，由古圖像中呈現的廚事場景到文獻記載的食譜，可稱是對中國飲食文化一種深廣的研究探索與嘗試。然而終究限於篇幅，限於作者們多元的學術背景，這本論文集自然難以表現中國飲

食文化全貌，在研究方法上也難有整合性觀點。然而作者們多為各領域或跨學科領域的頂端學者，他們對文獻、圖像與考古文物資料的綜合與詮釋，對歷史及社會變遷的宏觀分析，都使這本論文集成為中國飲食文化研究的重要著作。

中國舊石器時代人類的飲食證據¹

臧 振 華

中央研究院歷史語言研究所

壹、前 言

了解古代人類的生活方式是現代考古學研究的主要目的之一，而飲食是人類賴以生存的基本條件，自然也是考古學研究中甚受關注的課題；不過以往的研究主要是著重於農業發生以後的時代，近來有的西方考古家已經開始對農業出現以前人類的飲食行為作深入而有系統的研究，以期能了解人類早期階段的飲食行為及其與人類形體和文化演化的關係。但是目前此類研究主要限於非、歐、美三洲，而在幅員遼闊佔有世界土地面積十三分之一的中國，則迄今還沒有被排上日程。這不第是中國舊石器時代文化研究中的一項空白，對人類史前史的整體研究而言也是一項亟待填補的缺環。

本文主要目的就是要檢視目前有關中國舊石器時代人類飲食證據的論述並略作檢討，並提出一些今後研究方向的建議。

¹ 本文發表於 1995 年第四屆中國飲食文化學術研討會。

貳、有關中國舊石器時代的飲食論述舉例

中國大陸是古人類居住和發展的重要地區，自一九二〇年代發現周口店北京猿人遺址以後，已經發現了極為豐富的舊石器時代的人類化石和文化遺存地點。其中屬於舊石器早期的多分布在中國北方，共有一百三十四處，但經過發掘的僅有二十四處，約佔百分之十八，零星採集者約佔百分之八十二，而在發掘過的遺址中，資料比較多的遺址只有西侯度、匭河、北京猿人遺址，遼寧營口金牛山遺址和遼寧本溪廟后山遺址等。

屬於舊石器中期的遺址，已發現了一百三十餘處，但其中材料較多的遺址只有周口店第十五地點，山西陽高許家窯、山西襄汾丁村、陝西大荔甜水溝、陝西長武窯頭溝和貴州水城硝灰洞等。

屬於舊石器時代晚期的遺址，發現數目更是數以百計，而且出現了小石器和長石片口一口細石器工業傳統的區分和南北地域的分化。其中比較重要的有周口店山頂洞、河南安陽小南海，山西朔縣峙峪和河北陽原虎頭梁等。

雖然如上述，中國大陸所發現舊石器時代的地點已經不少，但每個地點所發現的文化內涵卻不一樣，有的文化遺物相當豐富，有的則十分貧乏。而在考古報告中有涉及飲食證據的討論者更是稀少。下面擬就舊石器早、中、晚各時期的遺址中，有關飲食證據的論述，擇要例舉如下。

一、舊石器早期

（一）西侯度

位於山西省芮城縣西侯度村，1961 至 1962 年作過兩次發掘發

現了石核、石片、砍斫器、刮削器和三棱大尖狀器。此外，還發現帶切痕的鹿角、燃燒過的骨、角和馬牙。發掘者基於三棱大尖狀品可能是採集工具，用以採集塊根，以及獸骨埋藏的紊亂而集中且都是破碎的這兩點證據，推論當時人既採集又狩獵。

（二）匭河

位於山西省芮城縣河一帶，1957 年發現，1960 年以後先後曾經過五次發掘。發現砍斫器、刮削器、三棱大尖狀器、小尖狀器和石球等石器，石片、石核，以及一片燒骨和納馬象、劍齒象、野豬、腫骨鹿、扁角鹿、斑鹿馬、水牛和披毛犀等動物化石。由於發現了這些動物化石，以及出土三棱大尖器和石球，發掘者認為這可以證明「當時人進行著既採集又狩獵的經濟生活」。

（三）周口店北京猿人遺址第一地點

1921 年瑞典地質和考古學家安特生（J. G. Andersson）和奧地利古生物學家師丹斯基（Otto Zdansky）在河北省房山縣周口店龍骨山北坡找到一處富含動物化石的地點，這就是後來周口店遺址唯一出土猿人化石的地點——周口店第一地點。1921 年和 1923 年在此地點分別發掘出兩顆人牙。由於此一發現，1927 年開始進行大規模的發掘。由發掘的結果顯示，該地點是中新世晚期所形成的石灰岩洞穴，當更新世早期的時候，在洞中形成了三層礫石堆積，而最後一層礫石持續到第二冰期（大姑冰期）。人類活動的最早的證據大致是開始於更新世的中期。此洞堆積的厚度約有五十公尺，考古家將之分為十三層，而文化遺留開始出現於第十層。1932 年，德日進（Teilhard de Chardin）和裴文中將文化堆積層區分為 A、B、C 三個文化層。文化層 A 位於最上，厚約六公尺，為紅、黑黃等

色成層次之土砂，整個堆積幾全為灰層，至少有三分層具有人工破碎的石器。文化層 B，僅二薄層，亦為紅色或黑色的砂泥，灰層介於鴿子堂中的角礫岩中。文化層 C 為最下的文化層，其岩性上與文化層 A 完全相似類似，但是已暴露出來的平均不過二公尺，其中化石特別多，除北京猿人的額骨和鎖骨碎片外，尚有中國土狼、三門馬、梅氏犀、腫角鹿、裴氏轉角羊，巨角羊、巨象及駝鳥蛋殼等。在三文化層之外，石器尚在其角礫岩中作不規則的分布。依據賈蘭坡的估計，周口店所出土的石器總數不下十萬件，除了最下部的堆積外，幾乎見於全部的堆積中，尤其是在灰層中為數更豐。說明了周口店的確是北京人長期活動的地方。

在周口店，除了第一地點外，還發現了二十餘處動物化石或古人類遺址，其中第十三、十五和四、五等地點在時代上和第一地點大致相當，第十三地點較早，第十五地較晚。這兩個地點的堆積中都出了石器、灰燼、燒骨和哺乳動物化石。

在周口店遺址出土的遺物中，常被學者們用來推論北京猿人的飲食的證據主要有以下幾項：

1. 動物化石

從北京猿人遺址出土的動物化石有幾萬個個體，分屬九十六種，其中大型動物在偶蹄目中有十五種，其中最多是李氏野豬、北京麝斑鹿、腫骨鹿和德氏水牛等；奇蹄目有三種，發現最多的是梅氏犀和三趾馬；在食肉目中有二十九種，發現最多的是狼、黑熊、棕熊和中國鬣狗。賈蘭坡認為上面提到發現最多的獸類，可能就是北京人的狩獵主要對象。不過除了大型動物外，北京猿人遺址也出土大量嚙齒目和食蟲目共三十六種，以及許多小型淡水腹足類、陸生腹足類、兩棲類、爬行類和鳥類，所以賈氏認為北京人也採集小

動物維生。

2. 碎獸骨

在北京猿人遺址的堆積中發現有一百多種脊椎動物化石，絕大多數都是破碎的，有的還帶有火燒過的痕跡。關於這些骨角的用途，在學者間會有不同的意見；步日耶認為其中大多數是被北京人拿來製作骨器。但這種說法受到其他學者質疑，裴文中（1960）就認為這些碎骨，大多是由於自然因素形成的，而經過人工打破的骨頭主要是因為當時人吃食骨髓所致。賈蘭坡（1959）原先曾同意步日耶的說法，但後來則認為周口店獸骨破碎的原因「相當複雜，有的是被嚙齒類和食肉類動物咬傷的，有的被水沖磨過，有的受到化學作用的腐蝕……但更多的是被人工打碎。打碎還包括著兩種目的，一是為了取食腦髓和骨髓，另一個是為了製作骨器。」接著他更明白的說：「幾乎所有的骨頭都是被擊破的，連一個完整的腿骨也很少看到。他們既吃獸肉，也食骨髓和製作骨器。」所以，周口店北京猿人遺址中動物骨骸的斷片，現在一般都被視為是猿人肉食的遺留。

3. 火燒的痕跡

北京猿人遺址有用火的痕跡是由裴文中首先辨認出來，經步達生委請科學的實驗室檢驗後，才公布了北京人會用火此一重要的發現。在堆積中有由上到下有四層明顯的灰燼層，中下部的灰燼層，最厚的達四公尺；下層灰燼層一般厚約一公尺，所有灰燼中都發現有燒骨和燒石。第四層發現燒骨最多，其中尤以小動物最為豐富。這一發現成為推論北京人已經熟食的主要證據。

4. 朴樹果核殼的發現

在周口店第一地點下文化層上部約二十尺，出土數以千計的朴

樹果碎片。對於這一發現，引起了它們是如何被帶進猿人洞中、又如何被打碎的討論。有人認為這些朴果核可能是被老鼠或鳥類帶到洞裡的。有學者認為由於北京猿人把朴樹當作燃料，所以朴樹果核多發現在灰燼層當中。但是美國古植物學家錢耐（R.W.Chaney）基於「朴樹果核大都成堆出現」，「朴樹果核破碎的痕跡都不像是被鼠類、鳥類或其他自然物所咬過的」這兩個重要現象，認為它們可能是被人類食用而打破的。這一說法目前已被普遍承認。

基於上述這些證據，有關北京人的飲食情形，目前在學者間各有不同的論述，較具代表性的有以下幾例：

李濟（1982）

- (1) 北京人「以追逐腫骨鹿、葛氏班鹿為主要食物，採集朴樹子為副食。」
- (2) 「圍獵其他的野獸，以策安全，並作補充食品。」
- (3) 熟食。

賈蘭坡（1984）

- (1) 北京人生活極其貧乏。
- (2) 過著既採集又狩獵的生活。
- (3) 除了摘取果實和挖取可食的植物根莖之類的東西為食外，也採集小動物和獵取野豬、鹿、水牛等大獸。
- (4) 熟食。

吳汝康等（1989）

- (1) 北京人食源並不缺乏。
- (2) 採集朴樹、胡桃、胡桃楸、櫟、薔薇、鼠李、松、榆等果實，種子和葉子；也採集其他禾本科、豆科等的莖、葉和種子。

- (3) 狩獵的對象主要是草食類和雜食類的鹿、豬和水牛等，但狩獵在經濟生活中所佔的比重並不高，肉食來源是多方面的，「向河取食比獵獸更為經常。」

張森水（1987）

- (1) 北京人的主要生活來源是採集。
(2) 狩獵經濟所佔比重不大。

二、舊石器中期

（一）許家窯

許家窯遺址位於山西省陽高縣古城公社許家窯村東南，1974年發現，1976至1977年兩次大規模發掘，出土石器、骨器、脊椎動物化石和人類化石。石器中粗大石器非常少見，主要是細小石器，但以1976年所發現的一千零五十九個石球最具特色，石球最大的重達一千五百克以上，直徑超過一百公釐；最小的重量不足一百克，直徑在五十公釐以下，被認為是一種投擲器。骨角器有鏟形工具、三稜尖狀工具、刮削器和尖狀器等。動物化石相當豐富，但很破碎，絕大多數都是能適應寒冷條件的種類，如野馬、披毛犀、大角鹿、赤鹿、原始牛、野豬、野兔、野驢、中華鼯鼠，田氏步鼠、駝鳥和原羚等，反映出當時的環境是森林、草原和灌叢相交混的地帶。發掘者之一的衛奇推測，這些動物化石反映出許家窯人是獵食動物的，而大量出土的石球就是狩獵的主要工具，此外，動物化石極為破碎，也說明當時人類獵取食物的困難，「不僅吃光了獵獲動物身上的肉，而且幾乎把骨頭裡一切能吃的東西都吃掉。」

（二）丁村

位於山西省襄汾縣丁村。1953年調查發現，1954年發掘，二

十世紀七〇年代又進行一些調查。出土物包括三顆人類牙齒化石、動物化石和大量石器。動物化石有駝鳥、披毛犀、馬、大角鹿、軸鹿、羚羊、楊氏水牛、原始牛、鬣狗和古菱齒象等。石器類型主要有刮削器、砍砸器、似「手斧」石器、狀器和厚尖狀器等，其中以厚尖狀器中的三稜尖狀器最具特色。關於丁村人的飲食狀況，發掘者依據石器的組合，推論「從狩獵用的石球到挖掘植物塊根的尖狀器，從切割肢解獸體的石刀到敲骨吸髓的砍器，以及砍砸器和各式刮器，大致可以說明他們過著狩獵和採集相結合的群居生活。」

三、舊石器晚期

（一）虎頭梁

1972 至 1974 年大陸中國科學院古脊椎動物和古人類研究所在河北省桑干河中游左岸，在不到十公里的範圍內發現九個舊石器時代遺址。依據遺址所在階地的位置和出土的動物相，考古學家估計此一遺址的年代大約是在晚更新世的末期。

虎頭梁遺址是迄今大陸舊石器時代遺址中發掘得最透徹的遺址之一，但是只發表了初步的報告。遺址中出土大量石器、石核和石片以及動物化石。石器以石英岩為主要材質，主要類型有砍砸器、尖狀器、圓頭刮削器和雕刻器。

與文化遺物一起出土的動物化石數量較多，大多數均相當破碎，有的被火燒過。可鑑定的化石有：蛙、駝鳥蛋皮、似布氏田鼠、蒙古黃鼠、中華鼯鼠、變種倉鼠、狼、野馬、野驢、鹿、牛、普氏羚羊、鵝喉羚、轉角羚羊和野豬。此外，在 73101 地點，發掘出一個相當清楚的居住面，其中發現三個爐灶坑，坑中有大量木炭粒、燒骨和燒過的駝鳥蛋皮以及少量的石器。在三個爐坑中間散布著大

量的石片和石屑，時而密集、時而稀疏。在一處爐坑的邊緣發現穿孔貝殼和赤鐵礦。

上述這些資料中，作為與飲食有關的證據，主要是動物化石和石器：「遺址中有爐灶坑，其中含有木炭粒、燒骨和燒過的鴛鳥蛋皮，爐坑周圍有很多破碎的動物肢骨，這些現象說明這裡曾是居址。遺址中的動物化石都是屬於草原動物的，牙齒的磨耗程度一般較深，多屬老年個體，而石器的組成成分中有較多的投射器頭，因此可以判斷遺址主人從事狩獵活動。遺址中發現的動物化石主要是下顎骨、零星的牙齒和破碎的肢骨，沒有發現頭骨、脊椎骨和肋骨，一般在以動物為食物情況下才會在遺址中出現這種現象。」

（二）峙峪

1963 年中國科學院古脊椎動物與古人類研究所的研究人員，在山西朔縣峙峪河畔的第二河階上發現了這個舊石器時代晚期遺址，並進行了發掘。發現材料甚多，計有：

1. 人類枕骨一塊。
2. 石器、石片一萬五千多件。
3. 燒石、燒骨等多塊。
4. 裝飾品一件。
5. 各類動物牙齒五千餘枚。
6. 大量被人工擊碎的獸骨等。

關於這個遺址人類的飲食，據發掘者推論：是「以獵取草原動物為重要的生產活動」。其證據主要有兩項：

1. 石器中出現石鏃，與狩獵草原動物的需要有關係。
2. 出土動物化石共有十種，其中以有蹄類所佔比例最大，主要是蒙古野馬、野驢和普氏小羚羊等草原性動物。

（三）小南海

位於河南安陽市西南約三十公里的石灰岩峽谷中，1960年由中國科學院考古研究所發現，同年進行了試掘。由一件碳十四年代的結果（ $13075 \pm 220\text{BP}$ ）顯示，此遺址屬於舊石器時代的晚期。遺址的堆積分五層，出土的資料包括一件帶孔裝飾品和舊石器七千零七十八件，其中百分之八十六是出自第四層，顯示該時期此地有密集居住的現象；石器的類型一般較小，主要有礫石石器和石片器兩類，石片器最多，佔百分之八十二點五。此外，還出土燒紅土塊和碳粒以及大都被擊碎或帶有燒焦痕跡的動物化石，發掘者認為這些「統屬人類食用的殘跡；其中如野驢、披毛犀等大型食草動物，均以幼年和老年的個體居多數，說明人類在狩獵活動中常選擇易於狩獵的對象。」

（四）周口店山頂洞

山頂洞位於周口店第一地點的上方，分為洞口、上室、下室和下窖四部分。上室在洞穴的東半部，地面上發現灰燼，文化層中有人頭骨、骨針和少量石器，似是居住之處。下室發現三具人頭骨和軀幹骨，其旁散布赤鐵礦粉末和一些隨葬品，似為葬地。文化層中出土石器數量不多，有砍器和刮削器。骨角器有骨針和骨矛等。裝飾品為數甚多，有穿孔獸牙、貝殼、石珠、石墜等。動物化石很多，大都發現在上室和下室，主要有斑鹿、野兔、豹、獾、洞熊、斑鬣狗和鴝鳥等共五十四種。其中大量野兔和斑鹿的骨頭，被認為是山頂洞人打獵的主要對象。而鯨魚和鯉科的化石，也被認為撈捕的對象，所以山頂人的生業是既狩獵又捕魚。

參、有關中國舊石器時代人類飲食論述 的檢討和建議

一般而言，在考古紀錄中最直接的飲食證據，是保存良好的人類屍體的胃部遺物和人類的糞化石遺留，從其中可以直接找出當時食物的殘渣，告訴我們古人所吃食物的類別。不過，這兩類證據對於年代至少超過一萬年以上的舊石器時代的遺址而言，其發現的機率是非常微小的。因此，考古學家研究古代人類的飲食所經常使用的證據是一些所謂的「情況證據」（*circumstantial evidence*），即是在考古遺址中所發現的具體物質，雖不能直接認定是人類飲食的遺留，但可作為推論的依據，例如不容易腐爛的一些動物遺留，像骨頭、牙齒、角、貝殼、魚的耳石和鱗片，甲殼類的背和腹殼，犀角、甲蟲，以及碳化植物的果核等；以及不能直接看到證據的具體形貌，但是經過某些適當的程序，可以顯示它們的存在，如器物上的化學性殘跡，植物的花粉和器物的特殊功能等等。

前述有關中國舊石器時代人類的飲食證據，可以說都屬於這類的情況證據。這些證據，在各個遺址中出現的狀況和豐富程度各不相同，可以大致區分為三類組合：

第一類，石器、獸骨以及燒過的動、植物等遺留的組合。例如周口店第一地點和虎頭梁。

第二類，石器和獸骨的組合。例如許家窯、周口店上洞，小南海和峙峪等。

第三類，石器的組合。如丁村。

學者們即是依據這些組合的關連性，推論當時的飲食形式。但

是，檢視這些論述，我們可以發現，它們的有效性實在是很令人懷疑；因為在各類組合之中，大都缺乏人類飲食與考古紀錄之間更具體的連繫，因而其間的關係也就顯得甚為牽強。例如，許多遺址中因為出土某些動物化石，便被直接推論為當時人類獵食的對象；但是很明顯的，某些動物化石和人類飲食之間並沒有必然的關連性。基於此一原因，目前對於中國舊石器時代人類飲食的了解，可以說還是相當的貧乏，而所有的論述，也只是停留在非常一般性的層次上。

因此，要增加對中國舊石器時代人類飲食的了解，最近西方考古學研究中所發展出來的埋藏學（*taphonomy*）研究，便甚為重要。這種研究著重於對考古紀錄對有機物質，特別是骨骸的埋藏過程尋求了解，可以幫助建立人類飲食行為與考古紀錄之間的具體連繫，加強證據的有效性。

此外，如何能增加我們對中國舊石器時代人類飲食認識的深度，也是一項值得思考的問題。從非洲南部卡拉哈里沙漠（*Kalahari Desert*）中的昆桑人（*Kung San*），澳洲中部的亞倫達人（*Arunta*）和北美極地的考伯埃斯基摩人（*Copper Eskimo*）等現生狩獵和採集族群的民族誌資料可知，即使是非常原始的人類社會，其飲食的行為也涉及到其文化生態體系的各個層面，包括對生態環境的適應、取食的季節性、食物的獲取與技術能力、取食活動與性別分工、飲食的分配與人口結構，取食方式與聚落形態、飲食選擇與文化態度、飲食與營養需求等等。因此可以推知，中國舊石器時代人類的飲食，決不是「狩獵兼採集」、「敲骨吸髓」等一般性的辭彙所足以說明的，實際的情況應當遠比目前我們所了解的要複雜得多。

當然，這就需要有更多的證據。以研究古人類飲食聞名，目前

已逝世的考古學家艾賽克（Glyn Issac）即曾說過：「有關更新世人類飲食的考古學研究就像在冰山附近航行一樣，有五分之四的有趣事物都看不到的。」這也就是說，要了解舊石器時代人類的飲食，除了直接和情況證據之，就必須努力揭露更多潛在的證據。這一方面需要借助許多先進的科學方法，例如括器物使用痕跡的分析、人骨的同位素分析和其他化學的分析方法，找出許多沒法用肉眼觀察到的線索，另一方面也需要在研究概念和方法上有所講求，以有助於解釋模型的建構，例如：

一、透過遺址中出土的動、植物化石和地層堆積資料，確實重建生態環境並了解其在東亞和舊大陸生態區帶中的地位。唯有如此，才有可能確實了解食物的可能資源。

二、結合生態特徵和比較民族誌資料，擬測在此一生態區帶中，舊石器時代人類所可能具有的飲食系統。

三、考慮在此一生態區帶中，人類群所可能具有開採自然資源的能力。

四、考慮與同一地域中石器或新石器時代早期文化之間在飲食證據上的關連性。

肆、結 語

中國是一個重視吃的國家，在世界各民族的飲食文化中，自成體系，具有獨特的風格。但是關於這一飲食的傳統的最早源頭和演變過程，則是一個很值得探討的課題，而要探討此問題就不能不從中國有人類之始開始。目前在中國境內已發現了為數甚多的舊石器時代的遺址，有關這個時代人類飲食的研究，對人類早期飲食文化

的了解，可以提供重要的資訊。惟目前的研究成果顯然還乏善可陳，今後有必要利用先進的科學方法和合理的概念工具，努力揭露更多的證據。

參考書目

- 安志敏，1965，〈河南安陽小南海舊石器時代洞穴堆積的試掘〉，《考古學報》1:1-28。
- 吳汝康、吳新智、張森水，1989，《中國遠古人類》，北京：北京科學出版社。
- 李濟，1983，〈紅色土時代的周口店文化〉，見《中國上古史》（待定稿），中國上古史編委會編，97-150，臺北：中央研究院歷史語言研究所。
- 張森水，1987，《中國舊石器文化》，北京：文津科學技術出版社。
- 楊鍾健，1933，〈中國人類化石及新生代地質概論〉，《地質專報乙種》5:87-91。
- 賈蘭坡，1959，〈關於中國猿人的骨器問題〉，《考古學報》3:1-5。
- ，1978，《中國大陸上的遠古居民》，天津：人民出版社。
- ，1983，〈北京人生活中的幾個問題〉，《史前研究》2:19-22。
- ，1986，〈三十六年來的中國舊石器考古〉，見《文物與考古論集》，文物出版社編，1-16，北京：文物出版社。
- 賈蘭坡、王建，1978，《西侯度》，北京：文物出版社。
- 賈蘭坡、王擇義、王建，1962，《匭河—山西西南部舊石器時代初期文化遺址》，北京：科學出版社。
- 賈蘭坡、蓋培、尤玉桂，1972，〈山西峙峪舊石器時代遺址發掘報告〉，《考古學報》1:39-58。
- 賈蘭坡、衛奇，1976，〈陽高許家窯舊石器時代文化遺址〉，《考古學報》2:97-114。
- 賈蘭坡、衛奇、李超榮，1979，〈許家窯舊石器時代文化遺址 1976 年發掘報告〉，《古脊椎動物與古人類》17.4。
- 蓋培、衛奇，1977，〈虎頭梁舊石器時代晚期遺址的發現〉，《古脊椎動物與古人類》15.4: 288-299。

- 裴文中，1960，〈關於中國猿人的骨器問題的說明和意見〉，《考古學報》2:1-9。
- 衛奇，1982，〈許家窯人的生活環境〉，《山西文物》3。
- 臨汾行署文化局、丁村工作站，1984，〈丁村舊石器時代文化遺址 80：01 地點發掘報告〉，《史前研究》2:57-68。
- Breuil, Henri. 1939. Bone and Antler Industry of the Choukout'ien Sinanthropus Site. *Palaeontologia Sinica*, New Series no. 6.
- Chia, Lan-po. 1958. *The Home of Peking Man*. Peking: Jin-min.
- Chaney, Ralph W. 1935. The Occurrence of Endocarp of *Celtis barbouri* at Choukoutien. *Bulletin of Geological Society of China*: 99-113.
- Issac, Glyn. 1971. The Diet of Early Man-aspects of archaeological Evidence from Lower and Middle Pleistocene Sites in Africa. *World Archeology* 2: 278-299.
- . 1978. Food-sharing and Human Evolution-archaeological Evidence from the Plio-Pleistocene of East Africa. *Journal of Anthropological Research* 34: 311-325.
- Pei, Wenzhong. 1939. Upper Cave Industry of Choukoutien. *Paleontology Sinica*, New Series D. no.9, Peking.
- Service, Elman R. 1978. *Profiles in Ethnology*. New York: Happer & Row, Publishers.

上古時代的蒸食用器

張 光 遠¹

國立故宮博物院

壹、前 言

民以食爲天，大地一有人類就開始要吃，以吃進食物維持生命，延續生存，故吃是人和動物的基本天性。但吃有生食與熟食之別，動物只知生食，人類原始茹毛飲血即是生食，直到發明擊石及鑽木取火，才演進爲熟食。詎料人類文明發展至今科技日新月異的大時代，卻反盛行起嚼生菜，啖生肉，吃生魚及喝生水的原始品味。

在中國，人類出現極早，據考古報告，是以 1965 年在雲南省元謀縣上那蚌村附近發現的「元謀人」爲最早，所獲「元謀人」的兩顆上內側門牙化石，係屬成年人所有，同一地點並發掘到七件石製品，有人工製作痕跡，還有大量的炭屑和哺乳動物化石並置，尤其是兩塊發黑的頭骨化石，顯然是被燒烤過的，根據「古地磁斷代」測定法而知，這「元謀人」距今已有一百七十萬年；²此人牙附近既有炭屑及火烤獸骨，則人類用火熟食的歷史，至少應可溯早至一百七十萬年前。到了一百萬年前後的「藍田人」，及從七十萬年到

¹ 已自國立故宮博物院器物處研究員兼處長職退休。

² 張興永、周國興合著，〈元謀人及其文化〉，《文物》1978.10：26。

二十萬年前的「北京人」，也都因熟食而留下大量的灰燼炭屑遺跡，可見這些散布在中國南北地域的舊石器時代人類，早已養成熟食的習慣。

生民用火燒烤熟食的方式，經過百萬年以上的漫長歷程，一直演進到了七、八千年前的新石器時代（Ca.7000-2000 B.C.）早期，人們才開始用搏泥塑陶燒製裝盛用器，於是各種形狀的陶器，應乎實際需要而製出，如在河南省新鄭縣發現的裴李崗文化（Ca.5500-4900 B.C.），便見有鼎、豆、碗、鉢、杯、盤、壺、罐等紅陶器；³之後彩陶、黑陶及白陶器皿，相繼產生，陶器遂成為新石器時代文明的象徵。

人們先是利用盆罐之類陶器裝盛食物，水煮而食，就不必都賴原始的架木燒烤食法；其後有一種特殊的甗形器，在六、七千年前的「河姆渡文化」中出現（後詳），它是一種盆形甗，底部特製許多小孔，很明顯它是個蒸食用器，是即初萌蒸食之念。到了新石器時代晚期，陶器工藝既發達又成熟，各種器形俱備，由盆、甗、罐及鼎、鬲諸形所合構的一種新器形——陶甗出現，於是五千年前後在黃河、長江中下游及北方的人們，因而真正享受到蒸食的美味。

陶器有甗及甗的先後創製，人類熟食的方法，始得由烤、煮進而用蒸，漸趨完備。繼新石器時代之後，以銅為主的金屬原料發現，並運用其鑄製銅器，於是中國文明邁向一個嶄新的「銅器時代」，陶甗則因易料改鑄成銅甗之後，形體多變，在銅器時代的一千五百年間（Ca.1750-221 B.C.），每個時期都有不同的形狀出現，使上古時代蒸食用器的造形之美表現到極致。茲分期略作述介，就教於方家。

³ 「考古學」，《中國大百科全書》（北京、上海：中國大百科全書，1986），頁 208-209。

貳、新石器時代的陶製蒸食用器

最早的陶製蒸食用器，應推「甗」形器，根據 1973 年的考古出土資料，它是在太湖附近的杭州灣南岸，位於今浙江省餘姚縣與寧波市中間所發掘的「河姆渡文化」中出現，此早期第三、四文化層的年代，經碳十四測定並校正約為西元前五千年，相當於新石器時代的中期偏早，所出原始的甗形器（圖 1）、（圖 2），質屬夾炭黑陶，狀作盆形，兩側附半環形寬耳，最主要的是盆底特製許多漏孔，用如箅子，⁴它顯然要與同出的釜或罐之類陶器相搭配，以甗內盛食物，套置於裝有水的陶釜或罐上，然後放在火上炊煮，以達蒸食的目的；有此陶甗為物證，乃知七千年前，華東近海的居民已初嘗蒸食滋味。



圖 1 原始的甗形器構造圖

在黃河上游，甘肅省蘭州之南臨洮縣，所發掘的「馬家窑類型」中，出土無彩的陶甗；此彩陶類型的年代，據碳十四測定並校正為

⁴ 浙江省文管會、浙江省博物館，〈河姆渡遺址第一期發掘報告〉，《考古學報》1978.1：75-77。

Ca. 3300-2900 B.C.,⁵大約處於新石器時代中期偏晚，相當「仰韶文化」（Ca. 5000-3000 B.C.）的晚期，是證五千年前後黃河上游地區的人民亦知蒸食之法。

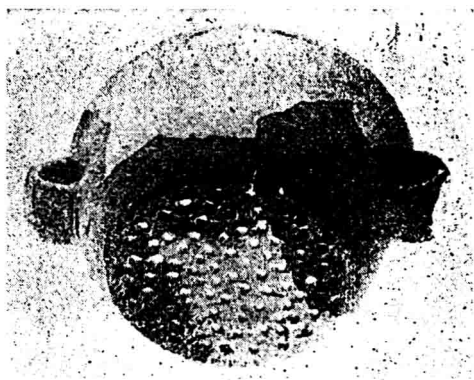


圖 2 黑陶甗（新石器時代中期七千年前 河姆渡文化）

長江下游的安徽省西南部潛山縣發掘新石器時代遺址，其屬「薛家崗文化」三期者，碳十四測定並校正的年代為 3200-3000 B.C.，出土有夾砂灰黑陶以甗、鼎套合的甗（圖 3），⁶甗上還加蓋子，應是五千年前一件最早的陶甗雛型。

位於長江中游，有以湖北省中部京山縣屈家嶺遺址為代表的「屈家嶺文化」，其下層為仰韶文化，上層為龍山文化，而碳十四測定其年代為 3000-2600 B.C.，約屬於新石器時代的晚期偏早，所出的泥質黑陶和灰陶器中有甗形器，⁷這說明四千七百年前後，長江中游的居民嘗到炊蒸的食物。

⁵ 「考古學」，《中國大百科全書》，頁 302。

⁶ 「考古學」，《中國大百科全書》，頁 590-591 及插圖。

⁷ 「考古學」，《中國大百科全書》，頁 404。

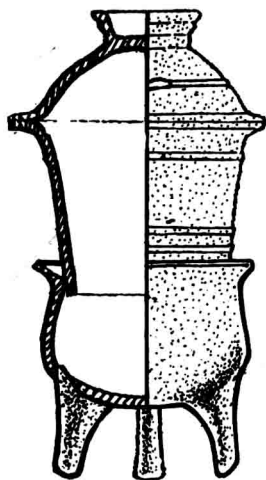


圖 3 以甗、鼎套合的甗之構造圖

順長江東下，在上海市之西青浦縣的福泉山大土臺，出土屬於「良渚文化」（Ca. 3300-2200 B.C.）晚期的一件「黑陶 T 形足甗」（圖 4），高 24 公分，從外表看，它的形態與鼎相似，乃以甗、釜混成一體，但在器內中部凸出一圈寬稜（圖 5）用來承放箊，凸稜下則開一小孔，可以根據需要注水入內，甗口並有蓋，是一件構造特殊的完整甗形器。⁸按其用法，注孔應有一木塞，釜內先盛水至注孔高度，插緊木塞，安置箊子於凸稜上，放入食物，加蓋，然後炊蒸；若釜內水乾未熟，便拔起木塞，由注孔加水再蒸，設計至為周全，充分顯現新石器時代晚期四千五百年前後，長江三角洲近海居民的蒸食巧思。

⁸ 香港博物館，《良渚文化珍品展》（香港：市政局，1992），頁 92-93，圖 23 及說明。

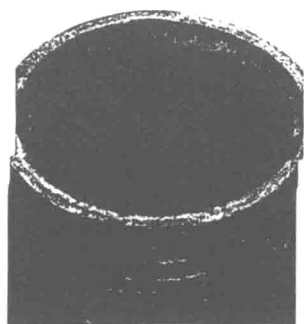


圖 4 黑陶 T 形足甗（局部）



圖 5 黑陶 T 形足甗（新石器時代晚期四萬五千年前後
良渚文化高 24 公分）

新石器時代晚期的「河南龍山文化」（Ca. 2600-2000 B.C.），是出現於黃河中下游地區，在安陽后崗出土屬后崗二期的遺物中，除了有灰陶甗之外，尤見灰陶袋足甗的新款式（圖 6），使得蒸食器的構造，用罐形甗與鬲連成一體而完成蒸食之功。同一時期，在洛陽王灣出土屬王灣三期的遺物中，也見灰陶的深腹罐形甗但無甗；在河南省東部的永城造律台出土灰陶盆形甗，還有灰陶袋足甗

(圖 7)。⁹根據這些灰陶的甗與甗，已見四千多年前中原地區較多用蒸食的實例。

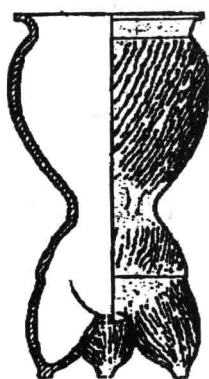


圖 6 「灰陶袋足甗」
(安陽后崗) 構造圖

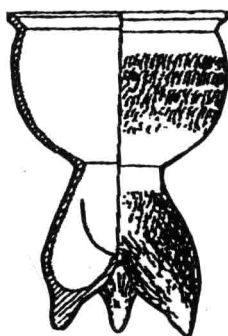


圖 7 「灰陶袋足甗」
(河南永成造律台)
構造圖

黃河中游地區的一大支流——渭河流域，也出現「陝西龍山文化」，這是 1955 年在陝西省西安市客省庄發掘的，亦稱「客省庄二期文化」，此文化分布於關中的涇渭一帶平原，年代約為 2300-2000 B.C.，所出土的灰陶器中，有多圓孔的陶甗，是一蒸食用器，¹⁰增加了四千年前陝西居民的口福。

在山東地區，繼大汶口文化 (Ca.3500-2500 B.C.) 之後的龍山文化 (Ca.2500-2000 B.C.) 中期，曾出土黑陶甗，腹深如罐，與鬲相連成器，其年代距今約為四千三百年；此龍山文化的後續，便是 1960 年在山東省膠東半島平度縣東岳石村遺址發掘的「岳石文

⁹ 「考古學」，《中國大百科全書》，頁 191-193。

¹⁰ 「考古學」，《中國大百科全書》，頁 436-437。

化」，其碳十四測定年代為 Ca.1900-1600 B.C.年間，在出土的泥質黑皮灰胎陶中，便有高檔的大袋足甗，¹¹特別突顯它罐腹之下有三個大袋足，除容水量較多外，還顯造形之美。岳石文化應是新石器時代進入「銅器時代」的過渡期，因為同文化區的遺址中，已有銅錐、銅鏃的出土。

再向北方探索，在內蒙古赤峰（原屬熱河省之中部）的夏家店遺址下層，發掘出的青灰色陶器中，有以罐與鬲合成一體的細腰肥袋足甗，是居住址中常見的實用器之一；此「夏家店下層文化」乃繼新石器時代中期的紅山文化（Ca.3500 B.C.）之後，其碳十四測定年代為 Ca.2000-1500 B.C.，¹²距今亦在三千八百年前後。此文化期約與膠東半島的岳石文化同時，南北陸行近千公里，或隔渤海遙遙相對，惟二地都有袋足甗，似非全無文化關連。

由上粗舉述介，新石器時代以陶器為標誌的文明，自七千年前起至三千六百年前的三千多年間，蒸食用器係以陶甗先出，陶甗可能晚於陶甗二千年才出現，而活躍於黃河、長江兩流域及華北的居民，則都留下早知享受蒸食美味的證物。

參、商周「銅器時代」的蒸食用器

當新石器時代製陶工業發展到極致，各類盛器臻備，時值金屬原料如銅礦、錫、鉛等礦石相繼發現，並知熔鍊鑄製容器，於是藉用塑製陶器作為模型，再自模型翻印，分製數片外范，然後將模型

¹¹ 「考古學」，《中國大百科全書》，頁 434-435。

¹² 「考古學」，《中國大百科全書》，頁 571。

表面平均刮去一層，使成「內範」（心型），最後將這些內外範塊重新拼合捆緊，灌入銅錫等合金熔液於內外範所構成的空腔中，鑄後敲碎範塊，便得金黃色澤的銅器，這就是鑄製大多數商周銅器的「塊範鑄造法」，或簡稱「範鑄法」。

商周銅鑄的蒸食用器，係以銅甗為主，銅甗少見，因為甗形器大多與鬲形器合構而混鑄成銅甗之故。銅甗成為商周禮器四大類——酒、食、水、樂器中，屬於食器的一種，其重要性約居於鼎、鬲之後，它們固是王公權貴作為宗廟祭祀祖先用的禮器，卻兼實用炊煮之功。銅甗的結構較其他種類的銅器複雜，因為它的上體屬甗，頗似深腹的鼎，下體多作鬲形，上下合鑄，中間相通加置一塊箆隔，於是形成一個獨體的甗形器，作為炊蒸食物之用。

甗的形制，一般常見的是三足圓腹的獨體甗，此即簡稱為「甗」，另有「分體甗」、「三連甗」，以及四足的「方甗」等；甗的下體作大多鬲形，但也有作鼎形者，這些不同形式的變化，在商周一千五百年間都有時段的差異，故我們可從大略的分期中，辨識其演化的情形，茲按商代早期、晚期，西周、東周的春秋及戰國等時段，擇要述介，以明梗概。

一、商代早期的銅甗

「銅器時代」初萌之時，銅器的鑄造技術尚處試製階段，其造形脫胎自陶器，製品應較簡單粗陋。我們見 1958 年在山東省膠東半島的頂端黃縣（今稱龍口市）出土一件「無耳袋足弦紋甗」（現藏蓬萊縣文物管理所），其口部殘缺，通高 33 公分，為深腹的甗、鬲合體，但腹內無箆，甗口無立耳與陶甗同，器表除口沿下有二道弦紋外全素，堪稱簡陋；其鬲部形作三袋足，足尖實而外撇如蘑菇

狀乳頭（圖 8），這種特徵，正與同地區「岳石文化」出土的陶甗（只見碎片存形）相似，尤其是乳頭狀甗足，乃此一地區所獨見，故而這件銅甗便可能是岳石文化期的製品；岳石文化約處於西元前 1800 年到西元前 1600 年之間，有的學者主張其當史籍所載的夏代。¹³



圖 8 無耳袋足弦紋甗（夏代 高 33 公分 山東岳石文化）

果爾，這件「無耳袋足弦紋甗」，便是早於商代的稀有銅器，也許與中原河南省偃師二里頭的銅爵年代相當，甚或更早，使從來有商周銅鑄禮器以酒器為先出的說法，將受此一銅鑄蒸食器的認定而重新考量。

屬於商代早期的銅甗，約有三件可述，較可確定的是 1974 年在湖北省黃陂縣盤龍湖邊一座「盤龍城」的城東，清理出三座墓葬品，共得銅鑄禮器二十三件，這些器壁都很薄，獸形紋不作地紋，

¹³ 李步青、林仙庭，〈山東黃縣出土一件青銅甗〉，《考古》1989.3：233。

特徵與鄭州二里崗期上層的銅器一模一樣，¹⁴時代應入於商代早期，其中一件「目雲紋甗」，高約 36 公分，甗口折沿無立耳，深腹，束腰，腰內側有隔，中間一圓孔，上有鏤孔八個，口沿下飾陽線目雲紋，鬲部則有斜折弦紋二道，尖錐作空足（圖 9）；¹⁵此甗在墓內被置於東北頂角，口部破缺一大塊，甗旁尙有三個小銅盤，當示同組盛食之用。

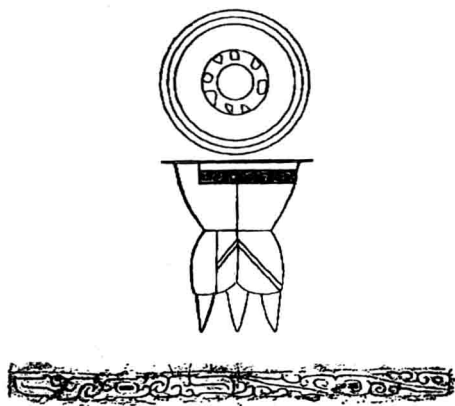


圖 9 「目雲紋甗」構造圖

此件早商銅甗之無耳，與在盤龍城內發掘屬二里崗期上層的無耳灰陶甗相同，¹⁶前舉岳石文化期的弦紋銅甗亦無耳，因此銅甗之無耳者係自前身陶甗蛻製，並較習見之有耳者時代為早，當可確定。

1964 年在河南省安陽市的老城北三家庄，位處殷墟東北邊緣地區，發現一個商代銅器窖藏，計出六件禮器，二件兵器，其中銅

¹⁴ 湖北省博物館，〈盤龍城一九七四年度田野考古紀要〉，《文物》1976.2：13。

¹⁵ 湖北省博物館，〈盤龍城商代二里崗期的青銅器〉，《文物》1976.2：34-35。

¹⁶ 「考古學」，《中國大百科全書》，頁 6-7。

甗，通高 37.5 公分，上半甗部口殘，口上折沿，立耳缺一，腹深如圓鍋，下半鬲部作尖錐狀空足，內有範土，甗、鬲中間束腰內有隔，隔中一孔，四周再鏤以六個長條形孔，紋飾簡單，只口沿下二弦紋，鬲部二斜折弦紋（圖 10）。¹⁷



圖 10 弦紋甗（早商 高 37.5 公分）

這件「弦紋甗」的形制，與上舉盤龍城的二里崗期「目雲紋甗」相近，尤其二者的鬲部幾乎相同，最大的差異是「弦紋甗」已增置立耳，屬進步而具實用的設計，顯然時代應稍晚些；惟此「弦紋甗」的同出五器，鼎三罍二的紋飾，都屬二里崗期特徵，故此甗可視同商代早期而偏晚之器。

與此弦紋甗的形制及紋飾相同者，1977 年在河北省北京市的平谷縣亦出土一件，應屬同時之器。¹⁸若將此三件商代早期甗的鬲

¹⁷ 孟憲武，〈安陽三家庄發現商代窖藏青銅器〉，《考古》1985.12：1139-1140，圖版捌 1。

¹⁸ 楊美莉，〈中華五千年文物集刊·青銅器篇六〉（臺北：中華五千年文物集刊編輯委員會，1990），頁 125，圖八四。

部形狀，與岳石文化期的袋足甗相較，顯然袋足者要原始得多，不過銅鑄禮器欲推岳石文化為源頭，恐還需此一地區有更多的銅器出土為證。

二、商代早期的銅甗

銅鑄甗器發展到商代晚期，已有明顯的特徵可資辨識，如形制已揚棄陶甗的樸拙土氣，趨向華美雄偉，器壁厚實，紋飾增繁為多層次浮雕，主紋空間多補襯地紋，細緻精美，腹內亦見鑄銘，早期則無。

就政治而言，商代帝王自盤庚遷徙至殷建都後，其地即今河南省安陽市西北郊小屯村的殷墟，共經八代十二王，時歷二百七十三年至紂王而亡於周，年代約當西元前十四世紀末至前十一世紀，¹⁹這段時間劃屬商代晚期，學者已無爭議，故凡殷墟出土的銅器，大多成為東西南北各地方國所出銅器的斷代標準。

商代晚期銅器的鑄造技術已臻登峰造極，各地出土的晚商銅禮器甚多，銅甗的數量隨之增加，造形與紋飾奇特者不少，本文僅略舉數件為代表，以觀三千二百年前後之人，或者說是王公權貴對美食炊具的講究。

最重要的，當然要推 1976 年在殷墟發掘的「五號墓」，經考證這是晚商殷王朝前期武丁帝之后名「婦好」的豐厚墓葬，共出銅禮器二百一十件，其中銅甗五全件，按其結構的差異可分為三種：第一種即習見甗與鬲合構而成的典型甗，其實已混鑄為「獨體甗」，

¹⁹ 范祥雍，《古本竹書紀年輯校訂補》（上海：新知識出版社，1956），頁 21。「考古學」，《中國大百科全書》，頁 610。

一般即稱為「甗」，出土報告稱之為「連體甗」，²⁰反致有二甗相連的誤解，似不宜。此式甗有二件，其形體較大者應稱「好甗」，通高 78.1 公分，重 39 公斤，甗部腹深而壁略直，後足上的腹內壁有「好」單名之銘（圖 11），腰內有一略呈橢圓形的箅架，但箅已失，下部鬲作柱足，足有煙炆痕（圖 12）；其二為「婦好甗」，形與前器相似而較小，腹內銘二字，足及底部有層較厚的煙炆，顯然蒸食的機會較「好甗」為多。

第二種是「分體甗」，有二件，一稱「婦好分體甗」，係由分離的甗與鬲形鼎二者套合組成（圖 13）、（圖 14），通高 35.3 公分，合重 7.5 公斤；一則應稱「好分體甗」，係由甗與鬲套合組成（圖 15、16），通高 34.8 公分，合重 6.7 公斤。

第三種是「三聯甗」，其實是由三件大甗與一件長方形有足器座的甗足架所組所（圖 17），因其形似三件甗連成一體而稱，此四組件上均有「婦好」銘文，故名之為「婦好三聯甗」（圖 18），此器通高 68 公分，長 103.7 公分，總重 138.2 公斤，其座底與足都有煙炆痕，應是婦好皇后生前盛宴時一次同蒸三道佳餚之用。

另外有一件奇特的「婦好汽柱甗形器」（圖 20），通高 15.6 公分，重 4.7 公斤，腹部兩側有附耳，腹底略內凹，內底中心有一圓形空柱，透底，柱頂低於器作四瓣花形，花心突起，有四鏤空瓜子形透氣孔（圖 19），用時應放置於鬲上炊蒸，結構與現代的汽鍋功用相似，但設計巧思遠超過今之匠藝。

²⁰ 按《殷墟婦好墓》一書（中國社會科學院考古研究所，《殷墟婦好墓》（北京：文物出版社，1980）發掘報告中稱「婦好連體甗」者，其實稱「婦好甗」即可，「好甗」者亦不宜混稱為「婦好連體甗」，頁 49；又二件「分體甗」中，有一件應稱「好分體甗」，不宜皆稱作「婦好連體甗」，頁 46。

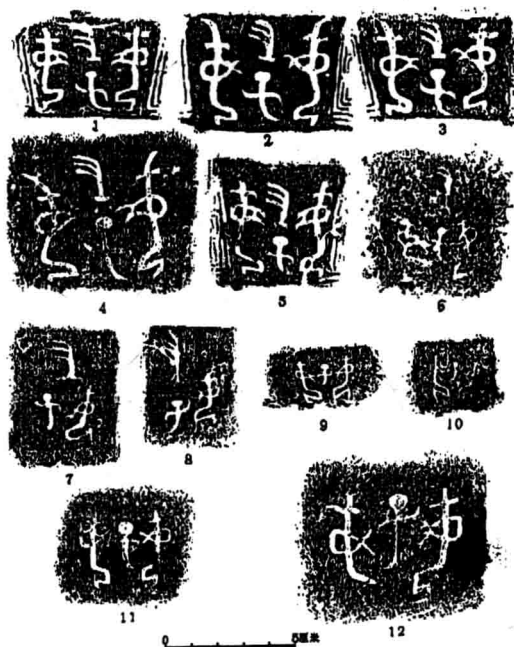


圖 11 婦好三聯甗、銅分體甗等之銘文拓片



圖 12 好甗（晚商 高 78.1 公分 重 39 公斤）

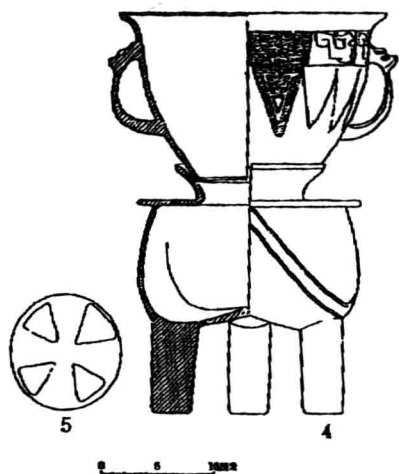


圖 13 「婦好分體甗」結構圖



圖 14 婦好分體甗（晚商 高 35.3 公分 合重 7.5 公斤）



圖 15 好分體甗
(晚商高 34.8 公分
合重 6.7 公斤)



圖 16 好分體甗 (分離圖)

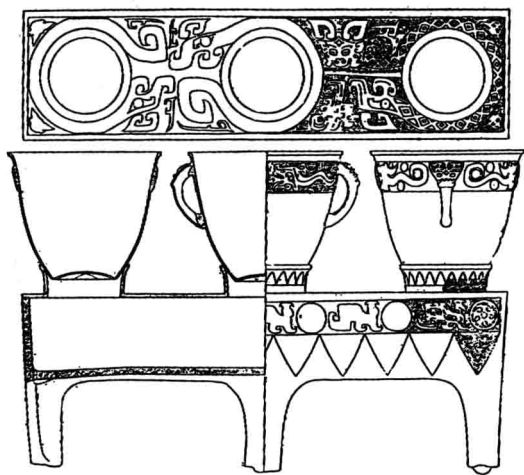


圖 17 婦好銅三甗(約 1/7)甗架(790)；甗：自左至右(768, 769, 770)

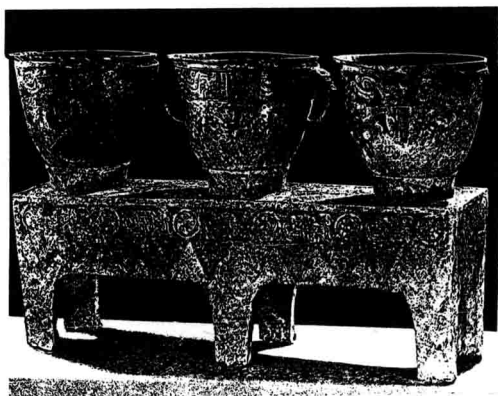


圖 18 婦好三聯甗（晚商 高 68 公分 長 103.7 公分 重 138.2 公斤）

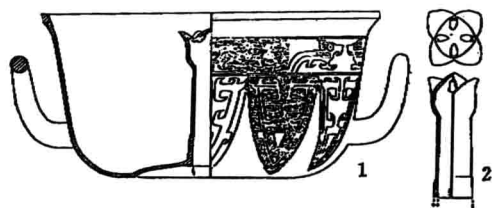


圖 19 「婦好汽柱形器」構造圖



圖 20 婦好汽柱甗形器
（晚商 高 15.6 公分 重 4.7 公斤）

由此「婦好墓」出土各甗形器的分分合合，可以看出上古時代的蒸食用器，其分時爲甗與鬲，其合時則爲甗，亦證甗確由甗演進而來。

新近（1989 年底）在江西省中部新淦縣北的大洋洲，發掘到一座商代晚期的大墓，所出五十九件銅禮器中，有甗三件，最奇偉的一件「立鹿四足大甗」（圖 21），通高 105 公分，器壁厚達 0.8

公分，重 78.5 公斤，堪推為商周銅甗最大「甗王」，²¹而「婦好三聯甗」橫長 103.7 公分，合重尤過之，應可稱為「甗后」了。本甗雙耳上各立一雄性幼鹿，左右反向，回眸相顧，耳上加飾立體動物是江西地區的特色，甗部盤口呈臺階段，以便加扣蓋子，腹內無箅，但甗鬲連接處鑄有鏤孔箅托一周；鬲部特作四足，以增強其穩固性，後世所鑄之四足甗，則都為配合甗部之方形而設；四柱足之上鼓部各飾一水牛頭，鼻樑處並有稜脊突出，全器莊重雄偉，彰顯器主非凡身分，當是晚商殷王朝雄居南方一個強大方國之君的墓葬，也顯示三千三百年前的南方國君不亞於中原王廷的豪華氣派。



圖 21 立鹿四足大甗（晚商 高 105 公分 厚 0.8 公分 重 78.5 公斤）

²¹ 山西省文物考古研究所，江西新淦縣博物館，〈江西新淦大洋洲商墓發掘簡報〉，《文物》1991.10：6。詹開遜，〈新淦大墓出土的青銅禮器〉，《故宮文物月刊》120(1993)：76。

商代晚期的北方，也有銅甗，1973 年在遼寧省西境的克什克騰旗土城子（原熱河省的西部），出土一件「三弦紋甗」（圖 23），通高 46 公分，重 11.75 公斤，上體特大深腹，口呈橢圓三角形，三足中空，通體用三塊外範鑄成，留下的範線明顯（圖 22）；類似的「三弦紋甗」，在殷墟地區多見出土，也傳至陝西關中的武功縣，陝北清澗，及江西省的長江南鄱陽湖北岸都昌縣，是典型的商代晚期器。²²此地乃早先新石器時代晚期「紅山文化」的活動地區，亦承赤峰「夏家店下層文化」陶甗的蒸食遺習，並與中原地區一直保持密切的聯繫。

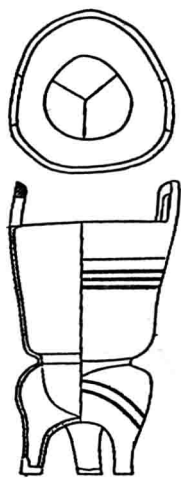


圖 22 「三弦紋甗」構造圖



圖 23 三弦紋甗（晚商 高 46 公分 重 11.75 公斤）

²² 克什克騰旗文化館，〈遼寧克什克騰旗天寶同發現商代銅甗〉，《考古》1977.5：354 及圖。「考古學」，《中國大百科全書》，頁 87 圖七，頁 88 圖九，頁 118-120，圖六九、七〇、七二、七三。

在江西新淦「甗王」未出土之前，1977 年在關中咸陽附近禮泉縣出土商代晚期的「陽線獸形紋甗」，也稱大器之一，它通高 69.5 公分，重 24.7 公斤（圖 24），²³甗口的二層臺階狀口沿，與「甗王」頗同，兩地一西一南，雖相距至少一千二百公里之遙，不能說其同時的銅器鑄造工藝毫無交流影響；此甗通體動物紋飾皆以陽線表現，鬲部的角與眼球高凸，鑄造范線痕未予磨整，乃嫌粗糙不精之感。

此間故宮博物院典藏一件商代末期的「辛甗」（圖 25），高 43.1 公分，重 9.3 公斤，其立耳作繩索紋，口沿下飾平雕獸形紋及連珠紋一道，鬲部飾浮雕水牛頭紋，後足之上腹內壁鑄銘二字，其一為族徽未識；此一形制在商末及周初至為常見，亦屬典型器之一。



圖 24 陽線獸形紋甗（晚商
高 69.7 公分 重 24.7
公斤）



圖 25 辛甗（晚商 高 43.1 公分
重 9.3 公斤 臺北故宮博
物院藏）

²³ 陝西省考古研究所，《陝西出土商周青銅器》（一）（北京：文物出版社，1979），圖版五九及說明。按此說明云：「足飾大象面，粗眉巨目，神態奇異。」係將浮雕的水牛角視為「大象」的「粗眉」，恐太離譜。

三、西周的銅甗

西周早期的甗形器，大體延續商末的特徵，只是紋飾起些變化，鬲部以飾水牛頭紋爲多，少數有飾卷角羊頭紋，及象頭紋而以鬲足爲象鼻形者；甗腹之底設箊，並有一環連繫甗壁與箊，一環安在箊上作提放用，箊下有尖齒承托。

大陸故宮博物院藏有一件西周早期的「獸形紋大甗」（圖 26），質精紋美，銹色豔綠，通高 80 公分，重 40.15 公斤，器壁稍厚，腹內有箊，²⁴口沿下飾獸形紋三組及垂葉紋，鬲部作水牛頭紋，鼻部並各加凸起的稜脊，足有三弦紋而足底成蹄狀，是西周早期特徵。



圖 26 獸形紋大甗（西周早期 高 80 公分 重 40.15 公斤
大陸故宮博物院藏）

²⁴ 文物出版社，《中國古青銅器選》（北京：文物出版社，1976），圖 34 及說明。

1976 年在陝西省關中平原的中部武功縣出土一件西周早期的「父乙甗」（圖 27），²⁵高 50 公分，重 10.5 公斤，立耳如繩索紋，腰內有箎，箎上有五個「十」字鏤孔，後足上的腹部內壁銘「父乙」二字，是器主在宗廟內祭祀先父號稱為「乙」的用器；口下飾鳥紋一道，較特別的是鬲部作浮雕的卷角羊頭紋，與大多數作水牛頭紋者異趣。



圖 27 父乙甗（西周早期 高 50 公分 重 10.5 公斤）

鬲部作象頭形而鬲足最似象鼻的甗形器，要推 1978 年在河北省中西部的元氏縣所出土的「象鼻足甗」（圖 28），通高才 22.3 公分，可惜此器粗糙不精，立耳與甗口外撇，腹深而肚微凸，鬲矮

²⁵ 陝西省考古研究所，《陝西出土商周青銅器》（四）（北京：文物出版社，1984），圖版 113 及說明。

而底略平與大多作分襠底者不同，束腰內有三個三角形支釘，用以承托箄子，但原器即缺箄，腹面素而不華，惟器形與眾不同，很有可能是件非實用的陪葬「明器」，此甗因有伴出長銘卣與簋，可資辨定屬西周早期器。²⁶



圖 28 象鼻足甗（西周早期 高 22.3 公分）

西周中晚期的銅甗，在形制與紋飾上有顯著的變化，最大的特徵，是大多數甗的甗部較淺，及其鬲部的紋飾簡化至只見獸面紋的雙目，不辨牛、羊面貌。有如 1960 年出土於陝西省扶風縣齊家村西周中晚期銅器窖藏，內有一件屬西周中期的「仲伐父甗」（圖 29），便甗腹較淺，鬲部素面只飾雙目凸起，腰內有箄，而銜箄之環對應位置的腰外留有一圓突乳丁，是牢固箄環之用；此甗通高 40 公分，重 7.4 公斤，口沿下飾簡明的回首斜身夔紋，尾反卷作刀形，在後足之上的腹內壁，鑄有銘文一二字：「中（仲）伐父乍（作）」

²⁶ 河北省文物管理處，〈河北元氏縣西張村的西周遺址和墓葬〉，《考古》1979.1：23-26。

姬尙母旅獻（甗），其永用。」（圖 30）²⁷銘文中的「尙母」，是女性之字，男性之字則稱「某父」；又「獻」字通作「甗」，實則商周之世，不論「金文」（即稱銅器銘文）、「甲骨文」或「陶文」，都還無「甗」字出現，當時乃採用同音通借「獻」字以名此蒸食器，到秦漢小篆方見有「甗」字專屬其名。

西周晚期又有四足方甗之形，1976 年在陝西省扶風縣莊白家的二號銅器窖藏，出土一件「與仲孚父方甗」（圖 31），通高 47.5 公分，重 10.9 公斤，甗口與腹長方形，口沿下二道弦紋，腰內有簋，簋上有五個「十」字鏤孔，一端有鏈環與器壁套接，下部作四足鬲，惟飾突目四對；在其長邊的一片腹壁內，鑄有銘文二行七字：「與中（仲）孚父乍（作）旅獻（甗）」（圖 32）。²⁸

甗形器上之鑄有銘文，據今所見乃自商代晚期起，先是鑄單字的族徽，之後鑄字漸多，由對父祖之稱號，增及記事之銘，到西周早期，便有一件最長的「中甗」銘，鑄有百字見於著錄，²⁹惜未見其器形；其銘文大意，記述周王命令中（人名）到南國去巡視大小城邦而受賞貝錢的事；由此可見，銅甗不但有蒸食及祭祀先人之用，還可銘鑄器主的功勳，以為永世垂念，也為今日傳下珍貴的上古史料。

²⁷ 陝西省考古研究所，《陝西出土商周青銅器》（二）（北京：文物出版社，1980），圖版 137 及說明。

²⁸ 陝西周原考古隊，〈陝西扶風縣雲塘、莊白二號西周銅器窖藏〉，《文物》1978.11：頁 7、8。陝西省考古研究所，《陝西出土商周青銅器》（二），圖版 115 及說明。

²⁹ 郭沫若，《兩周金文辭大系考釋》（不詳：不詳，1934），頁 19。



圖 29 仲伐父甗（西周中期 高 40 公分 重 7.4 公斤）



圖 30 「仲伐父甗」腹內壁銘文



圖 31 與仲甗父方甗（西周晚期 高 47.5 公分 重 10.9 公斤）



圖 32 「與仲甗父方甗」腹內壁銘文

四、東周春秋時期的銅甗

春秋時期（西元前八至前五世紀）的銅甗，爲上甗與下鬲二者分開鑄成然後套合者多。有 1966 年在湖北省中部京山縣出土一件「獸紋方甗」，通高 52 公分，口徑 36×22.5 公分，是屬於西周末至春秋早期的曾國器，³⁰其甗口長方形，側面看頗扁（圖 33），腹深，下部鬲的左右側加附耳，四足的蹄盤大，其上甗下鬲分體而套合使用，甗底有二十四個長方孔；甗腹所飾以「回首長鼻獸紋」（疑是象紋）爲主，其上下則用「鉤曲紋」（舊稱「竊曲紋」）帶附飾，此二紋飾都承襲西周晚期的風尚。



圖 33 獸紋方甗（春秋早期 曾國 高 52 公分 口徑 36×22.5 公分）

³⁰ 湖北省博物館，〈湖北京山發現曾國銅器〉，《文物》1972.2：47。

屬於春秋晚期晉國的一件「蟠龍紋甗」（圖 34），是 1977 年在山西省東南部長子縣牛家坡發掘一座規模最大的七號墓中出土，此甗通高 38.4 公分，由甑與鬲兩部分套組而成，腹部略為斜收似盆，平底微內凹，腹底作放射狀箅孔，圈足正好套在鬲口上，鬲部寬腹，蹄足；甑頸及腹飾三道蟠龍紋，而甑、鬲二腹中央各飾一道貝紋，左右亦各有一對獸面鋪首銜環作為附耳（圖 35），可惜銹蝕嚴重。³¹



圖 34 蟠龍紋甗 春秋晚期 晉國
高 38.4 公分

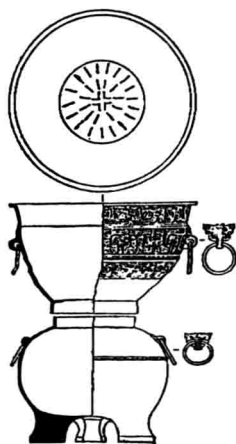


圖 35 「蟠龍紋甗」構造圖

五、東周戰國時期的銅甗

戰國時期起於西元前五世紀（475 B.C.），至秦始皇二十六年（221 B.C.）大將王賁滅齊統一中國而止，商周「銅器時代」亦隨

³¹ 山西考古研究所，〈山西長子縣東周墓〉，《考古學報》1984.4：503、505、510、528。

之終結。

戰國早期的甗形器，亦傳春秋晚期形制，而較多是上半甗部明顯大於其鬲部，且鬲部獸目不見。1978 年，在湖北省隨縣擂鼓墩發掘一座戰國早期的曾侯乙墓葬（約西元前 430 年前後），在大量的禮器中便有一件「蟠螭紋甗」，其上甗較下鬲寬大（圖 36），通高 64.9 公分，重 33.4 公斤，³²甗部左右作環狀附耳，腹圓下收如束腰，腹上前後各加一小環耳；甗鬲分鑄，甗底做輻狀長孔八條，銜套於鬲口沿內，鬲部鼓肩，平襠底，三獸足，蹄盤厚。上腹以飾蟠龍紋為主，下腹飾蟬狀紋，鬲部則光素。



圖 36 蟠螭紋甗（戰國早期 曾國 高 64.9 公分 重 33.4 公斤）

在陝西省鳳翔縣高王寺，1977 年出土一件「蟠虺紋甗」（圖 37），屬戰國早期秦國器，通高 30.6 公分，其上甗形頗似前器，

³² 隨縣擂鼓墩一號墓考古發掘隊，〈湖北縣曾侯乙墓發掘簡報〉，《文物》1979.7：16。
《曾侯乙墓》東京國立博物館特別展圖錄（東京：不詳，1992），圖 53，頁 120,160。

惟附耳較外撇；甑鬲分體，腰間加裝圍盤，可以轉動，用於防止湯沸溢出滅火，是巧妙的特殊設計（圖 38）；甑底作圓形箊，箊孔中心爲「+」字形，其餘爲長條形；鬲肩有環紐，蹄足。腹部飾蟠虺紋和絢紋，鬲部分別飾雙頭獸和變形環帶紋。³³



圖 37 蟠虺紋甗 戰國早期秦國
高 30.6 公分

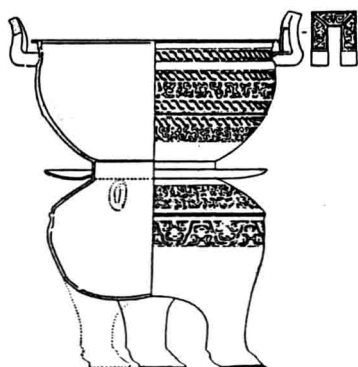


圖 38 「蟠虺紋甗」構造圖

甗形器之下部作鬲形者居多，但也有少數是用鼎承托。如 1971 年在河北省滿城縣出土的一件「蟠螭紋甗」（圖 39），³⁴屬戰國時器，高 45.7 公分，其甑部像漏斗形腹，附直耳；下部口小，扁圓鼓腹，有左右環耳，三獸形足略高有蹄，其應爲鼎形而不是鬲，故此甗實是甑、鼎分體而套組者。常見周代金文「獻」（甗）字中所含的「鬲」字有易爲「鼎」字者，可能即因甑與鼎合組而改寫。此甗的頸下飾一圈蟠螭紋，其下又附三角形紋，惜未精。

³³ 韓偉、曹明檀，〈陝西鳳翔高王寺戰國銅器窖藏〉，《文物》1981.1：15-17。

³⁴ 河北省博物館，《河北省出土文物選集》（北京：文物出版社，1980），圖版 172。

明顯以甗、鼎合組的一件怪甗，應是 1953 年在四川省成都羊子山出土的「幾何形紋甗」，其上部甗竟小於下部的鼎（圖 40），通高 33 公分，其腹底束腰如圓筒形，下作圓盤底，有箄，作縱橫的長方形小孔；鼎部口小，巨腹圓鼓，三蹄足略短而細，甗腹與鼎肩左右各有鋪首銜環附耳。此甗紋飾以甗腹飾二道幾何形曲折紋，紋中爲粟紋；鼎腹則飾弦紋三道，弦紋間環布幾何形曲折紋，再以粟紋填地。³⁵



圖 39 蟠螭紋甗（戰國 高 45.7 公分）

³⁵ 四川省文物管理委員會，〈成都羊子山第 172 號墓發掘報告〉，《考古學報》1956.4：8。



圖 40 幾何形紋甗（戰國 高 33 公分）

肆、結 論

中國先民自一百七十萬年前起，即知燒烤的原始熟食方法，一直到新石器時代的七千多年，初製裝盛飲食之物的陶器，乃得水煮而湯食，及至七千年前陶甗出現，先民再進而利用蒸氣熟食，初嘗各種食物的原味，於是人類飲食的方法，由烤而煮而蒸，堪稱大備。

由於陶甗需套架在其他盛水的陶器上，未必方便，不如直接在甗下連製帶足的盛水器，於是約在五千年前後，以甗和鼎二形套合的陶甗出現，但鼎足不如袋足鬲的容水量及易熱效果，故約四千五百年前後至三千六百年間，已多見甗、鬲連製一體的陶甗；至此，蒸食的習尚，已遍及黃河、長江兩流域以至華北的居民。

陶器易破及燒裂，故當銅、錫等金屬原料發現，便自陶器脫胎改鑄成堅固耐用的銅器，而仿自陶甗的銅甗便於三千七百年前後鑄出，這可能處於夏代之世，或比酒器銅爵的出現略早。銅甗一出，便隨著「銅器時代」的鑄造工藝發達精進，到了商代晚期，其形制已趨精巧，並加施紋飾增華，而其功能亦不僅是蒸食實用，還供置於宗廟作為祭祀祖先的禮器，到了西周之世，甗內尤鑄長篇銘文，載述器主功勳藉傳後世，使原本僅為追求美食的蒸食用器，也能以造形、圖案、書法及鑄造等技藝的卓越表現，成為上古時代人類文明的象徵之一。

上古時代的蒸食用器資料甚多，本文只擇具地域性者概略述介，期達時空與器物的宏觀，惟疏漏必多，尚請方家學者不吝斧正。

參考書目

- 山西考古研究所，1984，〈山西長子縣東周墓〉，《考古學報》4：503、505、510、528。
- 山西省文物考古研究所，江西新淦縣博物館，1991，〈江西新淦大洋洲商墓發掘簡報〉，《文物》10：6。
- 中國大百科全書出版社編，1986，《中國大百科全書》，北京、上海：中國大百科全書出版社。
- 中國社會科學院考古研究所，1980，《殷虛婦好墓》，北京：文物出版社。
- 文物出版社，1976，《中國古青銅器選》，北京：文物出版社。
- 四川省文物管理委員會，1956，〈成都羊子山第 172 號墓發掘報告〉，《考古學報》4：8
- 克什克騰旗文化館，1977，〈遼寧克什克騰旗天寶同發現商代銅甗〉，《考古》5：354。
- 李步青、林仙庭，1989，〈山東黃縣出土一件青銅甗〉，《考古》3：233。
- 孟憲武，1985，〈安陽三家庄發現商代窖藏青銅器〉，《考古》12：1139-1140。
- 東京國立博物館，1992，《曾侯乙墓》東京國立博物館特別展圖錄，東京：東京國立博物館、日本經濟新聞社。
- 河北省文物管理處，1979，〈河北元氏縣西張村的西周遺址和墓葬〉，《考古》1：23-26。
- 河北省博物館，1980，《河北省出土文物選集》，北京：文物出版社。
- 范祥雍，1956，《古本竹書紀年輯校訂補》，上海：新知識出版社。
- 香港博物館，1992，《良渚文化珍品展》，香港：市政局。
- 浙江省文管會、浙江省博物館，1978，〈河姆渡遺址第一期發掘報告〉，《考古學報》1：75-77。

陝西周原考古隊，1978，〈陝西扶風縣雲塘、莊白二號西周銅器窖藏〉，《文物》11：7、8。

陝西省考古研究所，1979，《陝西出土商周青銅器》（一），北京：文物出版社。

——，1980，《陝西出土商周青銅器》（二），北京：文物出版社。

——，1984，《陝西出土商周青銅器》（四），北京：文物出版社。

張興永、周國興合著，1978，〈元謀人及其文化〉，《文物》10：26。

郭沫若，1934，《兩周金文辭大系考釋》，出版項：不詳。

湖北省博物館，1972，〈湖北京山發現曾國銅器〉，《文物》2：47。

——，1976，〈盤龍城一九七四年度田野考古紀要〉，《文物》2：13。

——，1976，〈盤龍城商代二里崗期的青銅器〉，《文物》2：34-35。

楊美莉，1990，《中華五千年文物集刊·青銅器篇六》，臺北：中華五千年文物集刊編輯委員會。

詹開遜，1993，〈新淦大墓出土的青銅禮器〉，《故宮文物月刊》120：76。

隨縣擂鼓墩一號墓考古發掘隊，1979，〈湖北縣曾侯乙墓發掘簡報〉，《文物》7：16。

韓偉、曹明檀，1981，〈陝西鳳翔高王寺戰國銅器窖藏〉，《文物》1：15-17。

《孟子》「七十者可以食肉」 的社會史詮釋

黃 俊 傑

國立臺灣大學歷史學系

壹、前言

《孟子·梁惠王上·三》記載梁惠王（在位於 319-301 B.C.）與孟子關於為政之道的對話。孟子勸梁惠王不必在意於人民是否多於鄰國，而應致力於王道政治的實施，以得民心。孟子勾勒他理想中的王道政治說：

五畝之宅，樹之以桑，五十者可以衣帛矣；雞豚狗彘之畜，無失其時，七十者可以食肉矣；百畝之田，勿奪其時，數口之家可以無飢矣；謹庠序之教，申之以孝悌之養，頒白者不負載於道路矣。七十者衣帛食肉，黎民不飢不寒，然而不王者，未之有也。

這一段話是孟子心目中的理想國的藍圖。孟子在與齊宣王討論王道

政治時（《孟子·梁惠王上·七》），¹也重申這一段理想。

在孟子這一段話裡，他強調「七十者可以食肉」是王道政治的開始。何以孟子說「七十者」才「可以食肉」？趙岐（邠卿，？-A.D.210）古注解此句云：「七十不食肉不飽。」朱熹集注云：「七十非肉不飽，未七十者不得食也。」焦循《孟子正義》云：「此云七十不食肉不飽者，已非肉不飽矣，至七十益可知。」古來注家解「七十者可以食肉」一句，皆嫌語焉未詳，失之簡略。實則，孟子所云「七十者可以食肉」，自有其思想史及社會經濟史之背景，涉及古代中國的年齡觀、敬老價值觀以及飲食習慣，皆有待於進一步之分疏。本文以古典史料配合晚近考古報告，對「七十者可以食肉」的歷史背景略加考釋，管窺中國飲食文化之一斑，並為讀孟之一助焉。

貳、古代中國的年齡觀與敬老價值觀

我們對於孟子所說「七十者可以食肉」這句話的討論，可以從

¹ 錢穆（賓四，1895-1990）考證：孟子在齊威王（在位於 357-320 B.C.）的時候曾遊於齊，時間約在 335B.C.左右〔錢穆，〈孟子在齊威王時先已遊齊考〉，收入《先秦諸子繫年》上（香港：香港大學出版社，1956），頁 314-317〕。其後遍歷宋、滕、薛諸國，回到鄒國，再遊梁國，在齊宣王（在位於 319-301 B.C.）在位時再度來齊國，最後在 312 B.C. 離開齊國返回鄒國。孟子大約在 319 B.C. 離開梁國，來到齊國。這一年是周慎靚王三年，被孟子斥為「不似人君」的梁襄王剛剛即位，也是齊宣王在位的第三年。這一年齊宣王設置稷下館，禮賢下士，著名的遊士如鄒衍、淳于髡（約 385-305 B.C.）、田駢、接予（約 350-275 B.C.）、慎到（約 350-275 B.C.）、環珊（約 360-280 B.C.）等人，都來到齊國首都臨淄城，位列為上大夫。《孟子·梁惠王上·三》的對話，大約是 319 B.C.，年孟子第二度遊齊之後的事。詳細討論另參黃俊傑，《孟子》（臺北：東大圖書公司，1992，2006 增訂二版），第二章，頁 17-38。

「七十」這個年齡開始。古代中國人對人的生命歷程有一套看法，以每十年作為人生的一個階段。《禮記·曲禮上》云：

人生十年曰幼，學；二十曰弱，冠；三十曰壯，有室；四十曰強，而仕；五十曰艾，服官政；六十曰耆，指使；七十曰老，而傳；八十九十曰耄；七年曰悼。悼與耄，雖有罪，不加刑焉。百年曰期，頤。²

在以上這一段話說明古代中國人的年齡觀的史料中，我們可以發現，人到「七十」被稱為「老」，是一個人從社會活動中退休的階段。《禮記·曲禮上》云：

大夫七十而致事，若不得謝，則必賜之几杖。行役以婦人，適四方，乘安車，自稱曰「老夫」，於其國則稱名。越國而問焉，必告之以其制。³

《禮記·內則》又云：

十有三年，學樂、誦詩、舞勺。成童舞象，學射御。二十而冠，始學禮，可以衣裘帛，舞大夏，惇行孝弟，博學不教，內而不出。三十而有室，始理男事，博學無方，孫友視志。四十始仕，方物出謀發慮，道合則服從，不可則去。五十命為大夫，服官政，七十致事。⁴

² 孫希旦，《禮記集解》（北京：中華書局，1989），〈曲禮上第一之一〉，頁12。

³ 孫希旦，《禮記集解》，〈曲禮上第一之一〉，頁14-16。

⁴ 孫希旦，《禮記集解》，〈內則第十二之二〉，頁770。

這一段文字敘述古代中國社會中男性一生的生命歷程，以四十爲出仕之齡，以七十爲退休年齡。

一個人年屆七十，在古代社會中就受到高度的尊重，《國語·晉語》載晉悼公（在位於 572-558 B.C.）即位以後「定百事，立百官，育門子，選賢良，興舊族，出滯賞，畢故刑，赦囚繫，宥間罪，薦積德，逮鰥寡，振廢淹，養老幼，恤孤疾。年過七十者，公親見之，稱曰王父，王父不敢不承。」⁵春秋時代（722-481 B.C.）范宣子所說的：「國家有大事，必順於典刑，而訪咨於耆老，而後行之。」⁶在古代政治史上，年過七十的耆老，是國君諮詢國事的對象。

中國古代社會之敬老養老，起於五十之齡，對七十以上者尤多所優遇，《禮記·內則》云：

凡養老，有虞氏以燕禮，夏后氏以饗禮，殷人以食禮，周人脩而兼用之。凡五十養於鄉；六十養於國；七十養於學，達於諸侯；八十拜君命，一坐再至，瞽亦如之；九十者使人受。五十異粢，六十宿肉，七十貳膳，八十常珍，九十飲食不違寢，膳飲從於遊可也。六十歲制，七十時制，八十月制，九十日脩，唯絞、紵、衾、冒死而后制。五十始衰，六十非肉不飽，七十非帛不煖，八十非人不煖，九十雖得人不煖矣。五十杖於家，六十杖於鄉，七十杖於國，八十杖於朝，九十者，天子欲有問焉，則就其室，以珍從。七十不俟朝，八十月告存，九十日有秩。五十不從力政，六十不與服戎，七十不與賓客之事，八十齊喪之事弗及也。五十而爵，六十不親學，七十致政。凡自七十以上，唯衰麻為喪。⁷

⁵ 《國語》（四部叢刊初編縮本），卷一三，〈晉語〉，頁 100 下半頁—頁 101 上半頁。

⁶ 《國語》卷一四，〈晉語〉，頁 106 下半頁。

⁷ 孫希旦，《禮記集解》卷二八，〈內則〉，第 12 之 2，頁 754。

七十之齡之所以在古代社會中特受優禮，乃是因為在古代飲食及其他物質條件之下，七十被視為高齡，《左傳·僖公三十二年》有「中壽」一詞，清儒洪亮吉（1746-1809），以為「當在八十以下，六十以上」，⁸揆諸古籍，其說甚是。《莊子·盜跖》以「八十」為中壽；《淮南子·原道訓》：「凡人中壽七十歲」；《論衡·正說》以八十為「中壽」。一個人年屆七十稱為「父老」，就不必參與守城或會計之類庶務。⁹這種敬重耆老的風俗，至漢代仍綿延不斷，《鹽鐵論·專養》云：「八十曰耄，七十曰耄。耄食非肉不飽，衣非帛不暖。」實與孟子所說「七十者衣帛食肉」一脈相承。

以上所述古代中國社會中的年齡觀與敬老觀念，實與隨著年齡增長而應有的精神進境互有關係。孔子以「幼而不孫弟，長而無述焉，老而不死，是為賊。」（《論語·憲問·四十三》）責備他的故人原壤，可見年老而獲得尊敬必須以德業日進為其前提。孔子自述他的學思歷程以每十年作為一個階段，孔子說：

吾十有五而志於學，三十而立，四十而不惑，五十而知天命，六十而耳順，七十而從心所欲，不踰矩。（《論語·為政·四》）

孔子以七十歲為精神進境的最高階段，正與古代社會以七十為耆老的年齡觀相呼應。孔子這一段自述之言中的「七十而從心所欲」這句話，並不是將「心」當作孤立的範疇處理，而是在「身」（或曰：「血氣」）「心」互動的脈絡中，自述其生命進境。朱子《論孟精

⁸ 轉引自楊伯峻，《春秋左傳注》上（臺北：源流出版社，1982），頁491。

⁹ 孫詒讓，《墨子閒詁》（北京：中華書局，1986），卷一五，〈號令〉，第70，頁54。

義》引范祖禹之言曰：

「〔…〕夫血氣有衰，而志氣無衰，舜耄期倦於勤者，其血氣衰也，志氣塞於天地者也，無時而衰。七十而從心所欲，所以養血氣也。君子困以致命遂志，而老則縱心所欲，皆所以一其德也。」¹⁰

精神進境時時受到身體血氣的拉扯，因此，以心制氣乃成為儒家修養工夫論的重要工作。

「七十而從心所欲」這句話，范祖禹及其他學者將「從」解為「縱」，¹¹朱子並不贊成。¹²「七十而從心所欲」之所以不能解為「縱」心所欲，主要原因乃在於人之存在有其身體的基礎，張栻發揮此義甚精，張栻說：

人有血氣，則役於血氣。血氣有始終盛衰之不同，則其所役，亦隨而異。夫血氣未定，則動而好色；血氣方剛，則銳而好鬪；血氣既衰，則歉而志得。凡民皆然，為其所役者也。於此而知戒，則義理存，義理存，則不為其所役矣。¹³

¹⁰ 朱熹，《論孟精義》，收入《朱子全書》（上海、合肥：上海古籍出版社與安徽教育出版社，2002），第七冊，卷一下，頁69。

¹¹ 范祖禹云：「七十而縱心所欲，惟不踰矩也，是以能縱之。」（見朱熹，《論孟精義》，朱子引范曰）。北宋諸儒也有人主張此說，日本德川時代儒者荻生徂徠（1666-1728）亦云：「孔子七十從心所欲，亦放縱耳。祇其不踰矩，所以為聖人也。」見荻生徂徠，《論語徵》，收入關儀一郎，《日本名家四書註釋全書》卷七（東京：鳳出版，1973）。

¹² 朱熹，《論語或問》，收入《朱子全書》，第六冊，卷二，頁643，朱子云：「范氏雖不以從心為絕句，然其音讀，亦不免於誤也。」

¹³ 張栻，《癸巳論語解》（臺北：臺灣商務印書館景印文淵閣四庫全書，1983），卷八，頁22-23。

人之思想與行為，既有其身體（所謂「血氣」）的基礎，那麼，人就要時時注意勿役於「血氣」，才能做到「不踰矩」。

綜合本節所言，當戰國時代孟子說「七十者可以食肉」這句話時，確實有其社會史之背景在焉。古人以七十為古稀之年。年過七十即為耆老，深受敬重，優之養之。但古代的敬老傳統亦強調年齡與修養並進，人至七十之齡應臻「從心所欲，不踰矩」之境界。

參、中國古代社會的飲食習慣

孟子所說「七十者可以食肉」這句話，涉及的第二個問題是中國古代的飲食習慣。誠如張光直（1931-2001）所說，中國飲食傳統作料繁複，飯菜分別，深具調適性，並與食療理念深具關係。飲食在中國文化居於特殊重要之地位，至少可以上溯三千年，雖歷經變遷但基本特質終未改易。¹⁴在中國飲食系統裡，肉食是次要的，對於最低限度的生活來說，是一種不必須的奢侈品。肉食的次要性不但可以從「食」這個字便包括廣義的餐飯與狹義的穀粒食物兩者在內，而且還可以自周制中的喪禮上看得出來。「疏食水飲」是基本的飲食；如果超過基本之外則先吃菜果再吃肉。恢復吃肉時，先吃乾肉再吃鮮肉。中國古代的飲食在食物這個大範疇之內，有飯與菜兩個小範疇的對立。在飯菜之間，飯較菜更基本。¹⁵在中國悠久的飲食傳統中，庶人與士大夫及諸侯之飲食內容，頗有其階級性。

¹⁴ Chang Kwang-Chih ed., *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives* (New Haven: Yale University Press, 1977), 14.

¹⁵ 張光直，〈中國古代的飲食與飲食具〉，《中國青銅時代》（臺北：聯經出版事業公司，1983），頁249-283，尤其是頁274。

從考古資料所見，中國古代貴族所使用的炊具及飲食器具，式樣繁多，製作精美，舉凡燒烤、烹煮、飲器、脯醢、切肉、盛酒器、盛水、盥洗等均有各種不同之青銅器具，而且各地區也有不同的形式。¹⁶至於古代貴族所食的肉類，則種類頗為繁多。從出土的漢代畫像石的庖廚圖所見，「漢代人的肉食品可分為獸（畜）、鳥（禽）、魚三大類。從圖像石上可以看到的獸（畜）有豬、狗、羊、牛、馬、兔等；鳥（禽）有雞、鴨、鳥、雉等；魚除能分出魚、鰲外，難以再分類。文獻和簡冊中提到的一些野生動物如鹿、獾、黃鼬等則不見于庖廚圖。」¹⁷《禮記·內則》所見多係古代貴族階級之飲食習慣，一般平民之飲食則較為簡單。但整體觀之，中國古代之飲食結構是穀食多肉食少，麵食與粒食在主食中平分秋色，豆製品、水稻及水產在中國飲食傳統中漸受重視。¹⁸

古代中國一般庶人飲食簡樸，《詩·豳風·七月》：

六月食鬱及薺，七月亨葵及菽，八月剝棗，十月穫稻，為此春酒，以介眉壽。七月食瓜，八月斷壺，九月叔苴。采荼薪樗，食我農夫。

〈七月〉詩所描寫的古代農民的生活，以野葡萄、葵菜、豆類作為食物，也吃瓠及麻子，也採集苦菜作食物。一般庶人飲食簡樸，《墨子·辭過》云：「古之民未知飲食時，素食而分處。」孫詒讓注：「素食，謂食草木。」¹⁹《淮南子·主術訓》：「夏取果蓏，秋畜

¹⁶ 史樹青，〈談「飲食考古」〉，《考古與文物》1984.6：103。

¹⁷ 楊愛國，〈漢畫像石中的庖廚圖〉，《考古》1991.11：1023-1031，引文見頁1028。

¹⁸ 閔宗殿，〈我國飲食結構的回顧與思考〉，《中國農史》1991.2：59-66。

¹⁹ 《墨子閒詁》，〈辭過〉第六，頁35。

蔬食」，《禮記·禮運》：「未有火化，食草木之食。」除了蔬果之外，五穀爲主食，《墨子·七患》云：「凡五穀者，民之所仰，君之所以爲養也。」可見五穀之重要。從殷周時代開始，中國人就以種植五穀爲生，到了漢代以五穀爲主食的生活習慣已定型。²⁰古代中國也以五穀爲食療之物，而有藥食同源之說，《素問·勝器法時論》云：「五穀爲養，五果爲助，五畜爲益，五菜爲充，氣味合而服之，以補精益氣。」即爲此意。²¹

古代中國平民眾庶之日常飲食，殆以「疏食飲水」爲其常態。就古籍所見，《論語·雍也》：「賢哉回也。一簞食，一瓢飲，在陋巷，人不堪其憂，回也不改其樂。」〈述而〉：「子曰：『飯疏食飲水，曲肱而枕之，樂亦在其中矣。』」《孟子·梁惠王下·十》：「以萬乘之國，伐萬乘之國，簞食壺漿以迎王師。」皆可證古代庶人飲食之簡素。除「疏食飲水」之外，偶而亦飲湯。《禮記·內則》云：「羹食，自諸侯以下至於庶人，無等。」孫希旦（1736-1784）集解云：

愚謂「無等」，謂常食皆得有羹食也。士不貳羹、載，庶人耆老不徒食，則庶人非耆老，常食不得有載矣。大夫燕食，有脯無膾，有膾無脯矣。諸侯日食特牲，則大夫日食不得有成牲矣。此之謂有等。若羹食，則上下皆有之，故曰「無等」。若羹食所用之物，與其多少之差，則諸侯以下遞有降殺，未嘗無等也。²²

²⁰ 黃展岳，〈漢代人的飲食生活〉，《農業考古》1982.1：71-80。

²¹ 參考程劍華，〈古代農業與祖國醫學的食物療法〉，《農業考古》1984.2：370-380。

²² 孫希旦，《禮記集解》卷二七，〈內則〉第十二之一，頁752。

這種「羹食」是不分階級可食用的食物。除了日常生活之外，遇有節慶活動時，則有肉食。《鹽鐵論·散不足》云：「古者燔黍食稗，而燂豚以相飧。其後，鄉人飲酒，老者重豆，少者立食，一醬一肉，旅飲而已。」²³又云：「古者庶人糲食藜藿，非鄉飲酒，臘臘祭祀，無酒肉。」²⁴古代庶人平日燒烤黃米，也吃稗子，偶爾烤豬。在鄉飲酒的場合裡，則沾醬食肉。中國古代的節日活動以防病避邪、神靈崇拜、追念先人爲主要內容，古代的節日飲食，除具有時令營養特點外，也兼具以上三個方面的意義，成爲世界上獨具特色的節日飲食。²⁵

由此可見，在中國古代社會中，食肉並非易事，只有貴族階級才能常食肉，《左傳·莊公十年》所謂「肉食者謀之」，「肉食者」即指統治階級而言。《左傳·哀公十三年》：「肉食者無墨」，意即常吃肉的統治階級的人不會氣色灰暗。一般平民不易獲得肉食。在這樣的歷史背景之下，年過七十的庶人如能常獲得肉食，孟子認爲可視爲「王道」政治的開始。

肆、結 論

本文將孟子所說的「七十者可以食肉」一語，放在中國古代社會史與飲食史的脈絡中加以考察，我們的探討顯示：「七十」之齡是中國古代人的生命歷程中從公務退休告老的階段。古人年屆七十

²³ 馬非百註釋，《鹽鐵論簡注》（北京：中華書局，1984），〈敬不足第二十九〉，頁229。

²⁴ 馬非百註釋，《鹽鐵論簡注》，頁231。

²⁵ 李紹強，〈中國古代的節日飲食〉，《中國農史》1990.1：105-110。

就受到尊養。但古人也強調年齡必須與個人精神修養與時俱進，所以孔子以「七十而從心所欲，不踰矩」為人生最高境界。

其次，本文也指出：古代中國社會一般庶人生活資源有限，平日以蔬果餘食，只有在祭祀或慶典時，才得食肉。因此，孟子認為「七十者可以食肉」，就是理想的「王道」政治的目標了。

參考書目

史料

《國語》卷一三、一四，〈晉語〉，四部叢刊初編縮本。

《墨子閒詁》，〈辭過〉第六。

朱熹，《論孟精義》，見《朱子全書》第七冊，卷一下，上海、合肥：上海古籍出版社與安徽教育出版社，2002。

朱熹，《論語或問》，收入《朱子全書》第6冊，卷二。

孫希旦，《禮記集解》，北京：中華書局，1989。

孫詒讓，《墨子閒詁》，北京：中華書局，1986。

馬非百註釋，《鹽鐵論簡注》，北京：中華書局，1984。

張栻，《癸巳論語解》，見「景印文淵閣四庫全書」，臺北：臺灣商務印書館，1983。

荻生徂徠，《論語徵》，收入關儀一郎，見《日本名家四書註釋全書》卷七，東京：鳳出版，1973。

楊伯峻，《春秋左傳注》上，臺北：源流出版社，1982。

論著

史樹青，1984，〈談「飲食考古」〉，《考古與文物》6：103。

李紹強，1990，〈中國古代的節日飲食〉，《中國農史》1：105-110。

張光直，1983，〈中國古代的飲食與飲食具〉，收入氏著，《中國青銅時代》，臺北：聯經出版事業公司。

程劍華，1984，〈古代農業與祖國醫學的食物療法〉，《農業考古》2：370-380。

閔宗殿，1991，〈我國飲食結構的回顧與思考〉，《中國農史》2：59-66。

黃俊傑，1992，2006增訂二版，《孟子》，臺北：東大圖書公司。

黃展岳，1982，〈漢代人的飲食生活〉，《農業考古》1：71-80。

楊愛國，1991，〈漢畫像石中的庖廚圖〉，《考古》11：1023-1031。

Chang Kwang-chih ed. 1977. Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives New Haven: Yale University Press.

考古所見中國古代廚師形象略說

王 仁 湘

中國社會科學院考古研究所

壹

廚師，作為烹飪行業的專業人員，在古代有各式各樣的名號，如周代的庖人、膳夫、饗人、宰夫、饋人、庖丁、炮宰、炮人，漢代的庖子、炊子，魏晉南北朝的廚人、宰夫，唐宋的炊人、鑊頭、廚子、餅師、庖童、炊婦、爨婦、廚娘、廚夫，這些名稱上的區別既表現有時代上的特點，也表現有具體職掌上的特點。

廚師這個行業最早出現在什麼時候？根據古代傳統判斷，也許可以早到我們的人文初祖時代，三皇之一的伏羲，就是一個與庖廚有職業聯繫的人物。司馬遷作《史記》，後來司馬貞補〈三皇本紀〉一篇，言「太昊伏羲養犧牲以供庖廚，故曰庖犧。」伏羲或又稱為「伏犧」，為獲取獵物之意。這個說法並非司馬貞的杜撰，出自比《史記》更早的佚書《帝王世紀》。歷史上第一個見於可靠文獻記述的著名廚師，是輔佐商湯建立商王朝的伊尹。他是一個孤兒，在庖人的教導下長大成人，學得一手過人的烹調本領，後來為商湯所用，立為三公，官至宰臣。我們可以推而論之，當人類社會產生貧富分化，出現公共權力機構以後，應當就有了廚師。掌握公共權力

的統治者們，平日裡不可能親自掌勺烹飪，他們需要專人制訂食譜，為他們烹調美味佳餚。這些人類社會最早的廚師，究竟是什麼樣子，現在還無從查考，不知道將來的考古發掘是否會尋找到相關的圖像資料。

半個多世紀以來，考古發現了大量古代石刻、墓室壁畫和泥俑等等，其中包括了不少漢代以後歷代廚師的具體形象寫照，既生動自然，又真實可信。考古學家們迄今發現的最早廚師形象資料是屬於漢代的，考古所見最多的廚師形象資料也屬於漢代，其次魏晉唐宋時代也有一些。這些古代廚師形象資料有雕刻的，有雕塑的，也有繪畫的，是非常珍貴的實物史料。有關古代廚師的文獻記載非常貧乏，有了這些出土的考古資料，我們就有了見識古代廚師真面目的可能，歷代廚師們的庖廚活動，還有他們的服飾與廚具，都可以一目了然。

筆者對現有的考古資料進行了全面的考察，篩選出了一些自認為比較重要的材料，作了一點初步的研究。本文便是我由考古資料見到的古代廚師形象的粗略描述，同時也對他們從事的庖廚活動進行了一番考索，我希望有興趣的學人能參與這些珍貴考古資料的深入研究。

貳

在歷來出土的漢代畫像石、畫像磚及墓室壁畫上，我們常常可以看到畫面上表現的庖廚活動主題，有時描繪的場面很大，表現許多廚師從事的各種廚事活動。畫像石和畫像磚生動地為我們再現了漢代廚師的形象，使我們能一睹這些烹調大師的風采。這些描繪有

庖廚場景的漢畫，見到的數量已有不下一百幅，它們是研究中國飲食文化史的最寶貴的一批實物資料。

畫像石和畫像磚都是墓室的建築材料，採用鑿刻和模印手法表現漢代人的現實生活與精神世界。畫像石的發現，集中在三個地區：山東和蘇北地區、河南南陽地區、陝西北部地區。

以山東蘇北地區發現的數量最多，另外在北京、天津、河南密縣及湖北、浙江、四川地區也有一些發現。畫像磚的發現則主要集中在四川地區，其他地區很少見到。表現廚師庖廚活動的畫像石以山東地區和河南密縣所見最為精彩，常見大場面的刻劃。四川地區的畫像磚則擅長表現小範圍的庖廚活動，廚師形象塑造細緻入微。

我們由許多畫像石和畫像磚上的「庖廚圖」看到，表現庖廚活動的場所主要是廚房，爲了反映室內的陳設與操作，廚房僅只描繪了瓦頂、梁柱，省卻了壁面。還有一些庖廚活動是在帳中、在樹下、在露天進行的，另外也有一些畫面並沒有明確交待環境，或者表現的是庭院，令人不容易作出準確的判斷。

例如四川彭縣出土的一方庖廚圖畫像磚，¹構圖簡潔明快，畫面上只表現有三位廚人，一位蹲在用三足架支起的大釜前生火，手裡拿著扇子在煽風助燃；另外二位在一張長條形几案上切割，他們的身後豎立著一個簡單的掛物架，架上掛著豬牛腿等牲物。畫面的背景上還見到四層摺放起來的小食案，案上擺滿了餐具。這方畫像磚的畫面上沒有交待環境標誌物，估計這個庖廚場所是設在室外

¹ 中國美術全集編輯委員會編，〈畫像石畫像磚〉，《中國美術全集·繪畫編》18（北京：人民美術，1988），圖 219。

（見圖 1）。在四川彭縣同一地點出土的另一方類似的畫像磚上，²也表現有三位廚人，不過畫面明確交待了庖廚場所，這是一座廚房，廚房有瓦頂。廚房裡有一座低臺雙孔灶，一位廚人正在擺弄蒸鍋，另外二位也是在几案旁操作，他們的背後同樣也豎立有掛物架，架上掛有牲物（見圖 2）。四川出土的這兩方庖廚圖畫像磚，是十分少見的珍品，無論是史料價值還是藝術價值，都值得引起我們的重視。

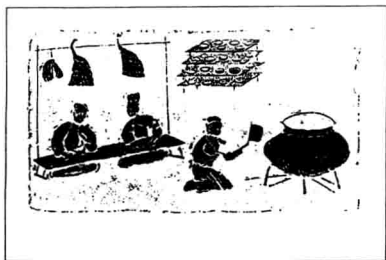


圖 1 漢代畫像磚庖廚圖
（四川彭縣）

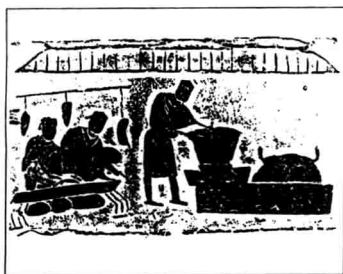


圖 2 漢代畫像磚庖廚圖
（四川彭縣）

在山東微山縣兩城出土的一方畫像石，³鐫刻著一幅表現野炊的庖廚圖。圖上有四位廚人在一棵枝葉茂盛的大樹下忙碌著，一人汲水，一人庖宰，一人瀹物，另一人在灶前撥火。離樹根遠一點的高臺火灶上只見到一個灶孔，後面設有煙囪，這裡不見專設的掛物架，牲物直接高掛在樹枝上（見圖 3）。

² 中國美術全集編輯委員會編，《畫像石畫像磚》，《中國美術全集·繪畫編》18，圖 233。

³ 山東省博物館、山東省文物考古研究所，《山東漢畫像石選集》（濟南：齊魯出版社，1982），圖 26。

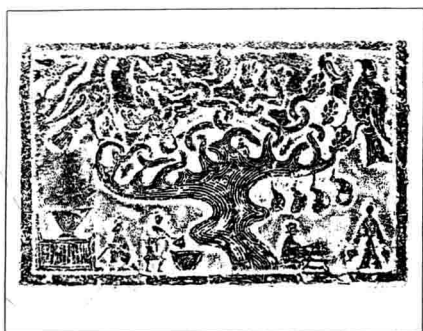


圖3 漢代畫像石野炊圖（山東微山兩城）

有些畫像石在一個畫面上同時表現了室內室外的庖廚活動，場面相當宏大。如山東臨沂白莊出土的一方長條形畫像石，⁴不僅從正面和側面刻繪了一座大廚房內的庖廚活動，而且對廚房外的廚事也進行了細緻的刻劃。廚房內有一位廚人在整理酒壺，二位廚人在灶前操作，火灶的煙囪通向廚房外面；房梁上懸掛著家畜、野禽和魚等牲物，吊鉤上還掛有盛食物的吊籃。在廚房外的庭院裡，許多廚人都在分別忙著各自的活計，有管釀造的，有管槌牛的，有管屠狗的，有汲水的，也有合抬食物和牲物的，繁忙的廚事井井有條（見圖4）。在山東沂南北寨出土的另一方很大的畫像石上，⁵則將庖廚活動置於庭院之中，畫面上有井臺、灶臺和掛物架，俎上整齊地擺放著魚和肉，案上有食具，地上放著酒壺、酒樽和大缸等。幾個廚人有的趴在灶前吹火，有的在臨時支起的帷帳中切割，有的在宰牛，有的在剮羊，有的在抬牲，有的在端運食物，有的赤膊在瀹物，幾種主要的庖廚作業都包括在其中了。這方畫像石上還有一些

⁴ 山東省博物館、山東省文物考古研究所，《山東漢畫像石選集》，圖367。

⁵ 曾昭燏，《沂南古畫像石墓發掘報告》（北京：文化部文物管理局，1956），頁20-21。

其他方面的內容，而庖廚活動的內容約莫只佔了一半的畫面，僅這一半的內容就已是非常壯觀了（見圖5）。

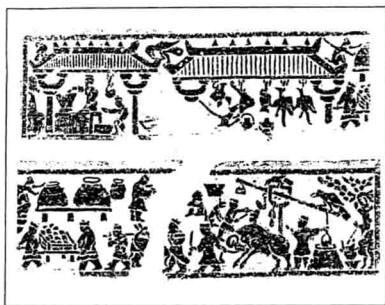


圖4 漢代畫像石庖廚圖
（山東臨沂白莊）



圖5 漢代畫像石庖廚圖
（山東沂南）

論及漢代庖廚圖畫像石，有一次十分重要的發現不能不提及。1959年在河南密縣的打虎亭村以西，意外發現兩座東漢時代的畫像石墓，其中的一號墓見到多幅庖廚圖畫像石，而且表現的場面也都比較大。不久前出版的考古報告《密縣打虎亭漢墓》一書，非常詳細地披露了畫像石的具體內容，⁶畫像石表現了蒸、煮、煎、燉、烤等各種烹飪活動，也有宰殺雞鴨、釀酒、製豆腐、加工米麵的刻繪。讓我們先來看看其中的三幅畫像石的內容，其他的幾幅我們留待下文描述。

在一號墓東耳室北壁東端的石刻畫像右下角，雕刻有宰殺雞鴨的場面。在一個小口大腹的條編籠內裝有許多活雞和活鴨，籠旁放著五隻已被宰殺的雞鴨，其中有的雞鴨好像在作掙扎狀。在籠旁站

⁶ 河南省文物研究所，《密縣打虎亭漢墓》（北京：文物出版社，1993）。

立著一位正在宰殺雞鴨的廚人，他的前面還放著一個盛接牲血的大盆。附近另有一廚人跪坐在一個四足的熱水槽旁，把殺死的雞鴨放入熱水槽褪毛。他的前邊有一廚人正操刀切割，俎下的盤上已盛滿切好的食料。畫面上還刻繪有一大型火灶，有四個火門，灶上的炊具正冒著熱氣。引人注意的是，炊具中有一臺十層的蒸籠，這是最早的蒸籠圖像，是研究中國烹飪史的重要資料（見圖6）。



圖6 漢代畫像石庖廚圖（河南密縣打虎亭）

在東耳室的東壁中部，雕刻著熱氣騰騰的炊煮場面。左上角是兩個掛物架，架上掛滿了牲物，連帶著牛蹄與牛角，架下的地面上也堆放著牛蹄和牛腿。畫面的中部有大鼎和大釜，鼎釜下點燃著木柴，鼎釜中已經沸騰，呼呼地冒著熱氣。一位廚人雙手握著長柄鐵叉，翻動著鼎內的肉物。畫面的右上角，有一個帶煙囪的方形灶臺，灶上置有大口甑。灶前放有許多柴草，一位廚人抱著木柴走過來，灶膛內的火焰噴出了灶口。灶臺旁邊，還放有圓形小爐灶和大竹筐等。畫面的右下角，有一座高架井臺，一廚人正在汲水，另一人在端水。畫面的左下角刻繪了四位廚人，一人持勺在炭爐上的釜內攪拌，一人似在盆中淘洗著什麼，另外二人雙手端著放有食具的大

盤。畫面的背景上，有很多大大小小的盆盆罐罐。這是畫像石中見到的表現烹飪活動最豐富的畫幅，僅烹煮設備就刻繪了爐、灶、鼎、釜共五樣，實在是難得（見圖7）。



圖7 漢代畫像石庖廚圖（河南密縣打虎亭）

在東耳室的南壁東部，雕刻著另外一幅熱鬧的庖廚場面。畫面上部是一根長橫竿，均勻安有十二個掛鉤，分別勾掛著雞、鴨、牛肉、牛心、牛肝和魚等牲物。掛鉤的下面是一條大菜案，四個廚人挽起袖子，並排坐在案前，緊張地切割著手裡的肉物。菜案下面鋪著一張長席，廚人們切好的肉物就堆在上面。畫面左上部有抬輿、方形和圓形食案，這是用於盛放和運送食物的。畫面的下部，是加工肉食的場面，八位男女廚人忙著在庖煮和燒烤熟食。畫面上有兩個圓形小火爐、兩個長方形炭爐、一個大圓形炭爐，爐架著大釜，放著小甑，燉著燒鍋，吊著銚子，一派爐火熊熊的樣子。八位廚人有的在煮肉，有的在烤肉，有的在簽肉，或相互配合，或獨自操作。地面上擺滿了小盆大缸，還有兩個大平底筐，筐內放滿了許多盤盤碗碗。值得注意的是，畫面上有三盞高柄環形燈，顯示出這是一個夜廚場景，這在其他畫像石上還不多見（見圖8）。



圖 8 漢代畫像石庖廚圖（河南密縣打虎亭）

有時我們在畫像石上看到的庖廚圖，常常是一些程式化的畫面，表現有灶臺、井臺和勾掛的牲物，有些畫面內容非常接近。例如山東嘉祥宋山出土的一方庖廚圖畫像石，⁷表現了廚人們井臺汲水、灶臺炊爨、盆中揉麵的場景，屋簷下掛著魚、鴨、兔、豬等牲物（見圖 9）。嘉祥出土的另一方庖廚圖畫像石，⁸構圖與這一方基本相同，廚人們的庖廚活動幾乎一樣，就像出自同一個石匠刻工之手。稍有不同的是，汲水的井臺上豎立的是低架的轆轤，而不是高架的桔槔（見圖 10）。



圖 9 漢代畫像石庖廚圖（山東嘉祥宋山）

⁷ 山東省博物館、山東省文物考古研究所，《山東漢畫像石選集》，圖 189。

⁸ 山東省博物館、山東省文物考古研究所，《山東漢畫像石選集》，圖 188。



圖 10 漢代畫像石庖廚圖（山東嘉祥）

當然，我們有時也能看到非常壯觀的漢畫庖廚圖，它將許多庖廚活動刻繪在一個畫面上，具有很強的寫實風格。例如 1967 年在山東諸城前涼臺村就發現有這樣一方畫像石，⁹畫面高 1.52 公尺、寬 0.76 公尺，石工以陰線刻的手法，集釀造、庖宰、烹飪活動於一石，描繪了一個龐大而忙碌的庖廚場面。這是一幅精彩的漢代庖廚鳥瞰圖，表現了四十三位廚人的勞作，包括汲水、蒸煮、過濾、釀造、殺牲、切肉、斫魚、製脯、備宴等內容。我們可以按這樣的順序來欣賞這幅庖廚圖：首先由左邊的井臺看起，只見一位廚人正站在井臺上用吊罐汲水，旁邊還刻有幾隻求飲的家禽。下面是灶臺，一位女廚在燒火，另一位在烹調，長長的煙囪冒著煙。附近還有一位男子揮動斧子在劈柴，地上散落著一些劈柴。

畫面下方是過濾和釀酒活動，幾個高大的酒甕裡似乎散發著酒香。畫面的右邊中部位置，刻繪的是庖宰活動，有一人在屠狗，庖丁兩兩配合在宰豬、捶牛、殺羊，被宰殺的牲畜下面都放著大盆，看樣子那是準備盛牲血的。這些牲畜顯然都在拚命掙扎，不甘心就這樣死於非命。在附近的一個圓墊子上，放著幾隻已經宰殺的家

⁹ 任日新，〈山東諸城漢墓畫像石〉，《文物》1981.10。

禽，一位廚人在盆中褪家禽羽毛。

前涼臺這幅畫面的上方，是切割、烤肉和備宴的場面。一張長長的肉案旁，跪立著三位持刀的庖丁，他們正在切肉。切好的肉放在案下的方盤內，有專人運送到烹調場所。在這肉案旁邊，還擺著一個魚案，一位廚人正在那裡斫魚，收拾好的魚就放在一旁的圓盤中。他的身後又走來了一位廚人，用盤子端來了兩條魚。畫面中重點表現了廚人們的烤肉串作業，只見四位廚人都跪立在方形炭爐旁，一人串肉，一人烤肉，另二人等候著將烤好的肉串拿走。畫面的頂端，刻劃的是廚房的屋簷，簷下一排十二個掛鉤，從左到右勾掛著鰲、雀、大魚、小串魚、兔、牛百葉、豬頭、豬腿、牛肩等，這其中有的可能是乾肉製品，古代謂之脯胾。最後我們還看到了預備食案的畫面，有兩位男子站立在擺放著的七個方案前，準備擺放饌品，他們的身後還有一位廚人，正端著食物朝食案走來（見圖 11）。這是一幅相當宏大的畫面，它為我們生動地再現了漢代庖廚活動的真實情景，是我們了解古代廚師的不可多得的實貴資料。

縱觀漢代畫像石、畫像磚、墓室壁畫、陶俑等考古材料，我們可以將漢代的庖廚活動歸納為以下若干類：

一、汲水

在山東和蘇北區發現的畫像石庖廚圖，一般都表現有汲水的場景。由於庖廚少不了水，要用水清洗，用水烹調，汲水就自然被當作庖廚活動一個不可缺少的程序，所以庖廚圖上也就包納了汲水的畫面。漢代汲水通用兩種方法，一是桔槔，一是轆轤。桔槔當是東周時代的發明，轆轤汲水漢代才比較普及，畫像石上這兩種汲水方法都有表現，如上面提到的圖 4、圖 10，還有後面將提及的圖 12、



圖 11 漢代畫像石庖廚圖摹本（山東諸城前涼臺）

圖 17，畫面上見到的是桔槔汲水；而在圖 5、圖 7、圖 9、圖 11 中，我們見到的是轆轤汲水。轆轤方法又分為兩種，一是高架長繩拉拽，一是低架絞轉，後一種方法顯得比較進步。

二、庖宰

庖宰是庖廚圖表現得最常見的一個主題，根據庖宰的對象的不同，又可以細分為宰豬、椎牛、剮羊、屠狗、殺禽多種畫面。從這些庖宰的對象看，漢代人的肉食主要是豬、牛、羊、狗，屠宰的方

法並不一樣，宰豬一般是用刀，從山東嘉祥和諸城出土的畫像石上見到有宰豬的畫面，庖丁由豬尾部下刀，與現在由頸部下刀的做法不同。對於牛，採用的是椎擊方式，庖丁用榔頭敲擊牛的頭部，置之於死地，圖 11 前涼臺的庖廚圖就有這樣的椎牛畫面。對付羊的方法，與宰豬有些相似，也是由尾部下刀，有些畫面還表現了剝羊的場面，如圖 5 所見，是將羊倒掛起來剝皮。屠狗大約採用的是棒擊方法，也是掛起來剝皮，一般是從頭部剝起，與羊的倒剝不同。山東嘉祥見到的幾幅庖廚圖上都有屠狗場面，¹⁰庖丁將狗吊掛在桔槔的立杆上剝皮（見圖 10、圖 12）。對於禽鳥，則是殺死後用沸水褪毛，在圖 6、圖 11 中我們可以看到這樣的畫面。



圖 12 漢代畫像石庖廚圖（山東嘉祥宋山）

多數庖廚圖中的庖宰場景都不算大，一般只表現宰殺一兩種牲畜。只有前涼臺的庖廚圖表現了大場面的庖宰場景，同時刻繪了宰殺五、六種畜禽的庖丁，讓人感到那是一個血腥的屠宰場。

¹⁰ 山東省博物館、山東省文物考古研究所，《山東漢畫像石選集》，圖 190。

三、備料

烹飪之前，廚人們要備料。畫像石表現的備料場景主要是分解肉物，廚人們在俎案上切割，有一人一小案的，也有三人四人一大案的。圖 8 刻繪的切割場面最為壯觀，四位廚人共一長條俎案，揮刀飛騰，爭先恐後。各地出土的一些漢代陶俑中，有不少庖廚俑，¹¹十分真切地刻劃了廚人們在俎案上備料的情景，有的廚人的俎案上堆滿了各式各樣的食料，有豬頭、羊頭、魚鱉、竹筍等，甚至有包好的花邊餃子（見圖 13、14）。在不少庖廚圖上，如前引圖 7、圖 9、圖 10、圖 11，都見到廚人用力在盆中揉搓的畫面，這可能表現的是和麵的場景，廚人們是在為製作麵食作準備。還有一些庖廚圖著意表現了過濾的場面，如前引山東微山兩城和諸城前涼臺的庖廚圖畫像石，就有廚人過濾的畫面。在山東嘉祥、肥城和汶上發現的幾幅庖廚圖畫像石上（圖 15、圖 16、圖 17），也都有過濾畫面，刻繪了過濾架，還有承接濾漿的大缸。有的廚人在過濾時還要兩兩合作，甚至要赤膊上陣，看到這樣的畫面，讓我們有一種揮汗如雨的感覺。¹²當然，畫面表現的具體過濾物料，我們不得而知，但可以想見那一定是一些當時慣常享用的食料。

¹¹ 四川省文物管理委員會，〈四川忠縣涂井崖墓〉，《文物》1985.7。〈綠釉廚俑〉，《中國烹飪》1988.4。日本大阪市美術館編，《漢代の美術》（大阪：日本平凡社，昭和五十年）。〈陶瓷〉上，《中國美術全集·工藝美術編》1（北京：人民美術，1988），圖 163。

¹² 傅惜華，《漢代畫像石全集》1（巴黎：巴黎大學北京漢學研究所，1951），圖 115。傅惜華，《漢代畫像石全集》2（巴黎：巴黎大學北京漢學研究所，1951），圖 5、圖 58。



圖 13 漢代、蜀漢庖廚俑
(1：山東高唐，2、3：四川忠縣，4：日本大阪市立美術館藏)

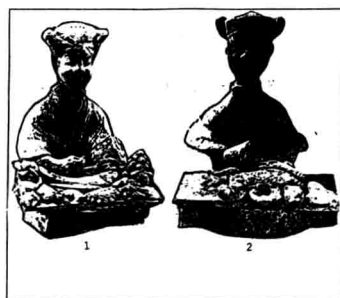


圖 14 漢代庖廚俑
(1：四川忠縣，2：四川重慶)

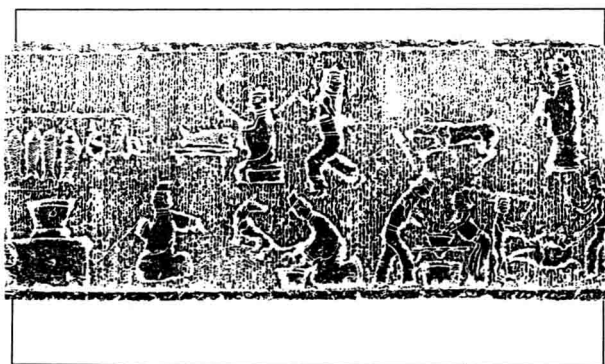


圖 15 漢代畫像石庖廚圖（山東嘉祥蔡氏園）

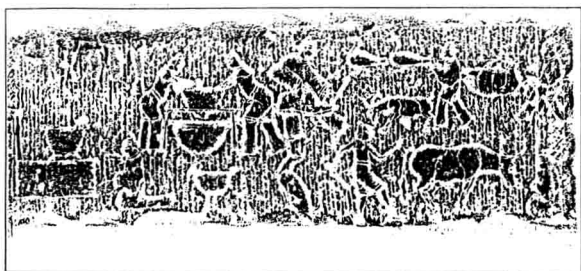


圖 16 漢代畫像石庖廚圖（山東肥城）

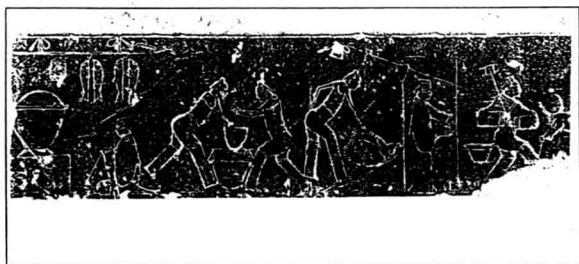


圖 17 漢代畫像石庖廚圖（山東汶上孫家村）

四、斫膾

生吃的魚絲肉絲，古代謂之膾，「膾炙人口」中的膾即是指此。以魚斫膾，滋味勝於肉膾，為古人所偏愛。不少庖廚圖對斫膾的廚人也有細緻的刻繪，前引前涼臺的庖廚圖見到斫膾畫面，還有嘉祥宋山和蔡氏園發現的庖廚圖畫像石，也有斫膾畫面（見圖 12、圖 15），矮俎上擺著一條大魚，廚人在揮刀切割。嘉祥宋山畫像石上的斫膾場面稍有不同，二人相對而坐，一邊斫膾，一邊食用，以酒助興，斫魚膾需要高超的刀工，古人稱懷有斫膾絕技的廚人為「膾匠」。

五、炊爨

炊爨是庖廚活動的中心內容，所以絕大多數庖廚圖畫像石上都刻繪有炊爨場面。庖廚圖表現的炊爨方式多種多樣，大體包括煎、煮、烹、蒸、炙烤等。

一般的庖廚圖都刻繪有一座高臺火灶，灶臺上有釜有甑，表明漢代採用的主要烹調方式是蒸和煮，適宜做主食，也能做副食。蒸法在畫像石上表現最多，甑用敞口的，也用緊口的，畫面上常見敞

口的，器形也比較高大。畫像石上偶爾能見到蒸籠的圖象，如河南密縣打虎亭的一幅庖廚圖上，高臺火灶上刻繪了一具十層的蒸籠，籠外還圍裹著保溫層（見圖 6）。烹是同煮類似的炊爨方式，主要用於做羹，這是漢代人普遍喜愛的饌品。煎炸的畫面在畫像石上不容易看到，只見於河南密縣打虎亭（見圖 8）。

製作畫像石的工匠們，非常有興致地在庖廚圖上表現炙烤場面，我們在前述密縣打虎亭和諸城前涼臺發現的畫像石上，已經看到了這種烤肉的畫面（見圖 8、圖 11）。畫面上表現的都是烤肉串的情景，類似的烤肉串圖在其他地點也有發現，如山東長清的孝堂山石祠所見，¹³畫面上見兩人面對面地在一具方爐旁烤肉串，手裡各持有二三支肉串（見圖 18：3）。又如山東金鄉出土的一方畫像石所見，¹⁴有一人左手執兩支肉串，右手搖動便面——扇子，在圓形火爐上炙烤（見圖 18：2）。由這幾幅庖廚圖裡的烤肉串畫面看來，漢代人烤肉串的爐具或方或圓，不求一律。這些爐具的實物在漢代墓葬中出土不少，可以相信畫像石描繪的是漢代人真實的生活。漢代人吃烤肉，不僅烤肉串，也烤大塊的肉，河南洛陽一座漢墓中發現過烤肉塊壁畫，¹⁵從背景上懸掛的牛頭看，廚人正在炙烤的當是牛肉（見圖 18：1）。

多數庖廚圖上的炊爨畫面只表現了一兩種烹飪活動，只有少數同時表現了幾種烹飪活動。最值得稱道的是河南密縣打虎亭的那幅庖廚圖，畫面上雖然沒有見到火灶，但刻繪了形狀大小不同的五具炭爐，表現了烹、煮、蒸、煎和炙烤等多種烹飪活動，非常難得。

¹³ 傅惜華，《漢代畫像石全集》1，圖 10。

¹⁴ 傅惜華，《漢代畫像石全集》1，圖 103。

¹⁵ 河南省文化局文物工作隊，〈洛陽西漢壁畫墓發掘報告〉，《考古學報》1964.2：117。



圖 18 漢畫烤肉串圖（1：河南洛陽，2：山東金鄉，3：山東長清）

六、做豆腐

河南密縣打虎亭一號漢墓東耳室的一幅庖廚圖畫像石上，¹⁶表現了製作豆腐的場面，這是迄今僅見的一幅漢代的豆腐作坊圖。畫面中見到浸豆、磨豆、濾漿、點漿、搾水幾個做豆腐的主要過程（見圖 19）。由於畫面的上半部表現了釀酒活動，所以這做豆腐的場景容易被誤解為也是釀酒活動的一部分，不過釀酒無需用磨來磨漿，也不必濾渣和搾水，所以這幅畫像石下半部刻繪的，應當是製

¹⁶ 河南省文物研究所，《密縣打虎亭漢墓》，圖 105。

作豆腐的場景。國菜豆腐的創制年代，歷來都沒有準確的結論，宋代以前的文獻疏於記述，是畫像石讓我們得知，漢代確實發明了豆腐的製法，宋明時代關於豆腐創制於漢代的傳說，還是有一定根據的。

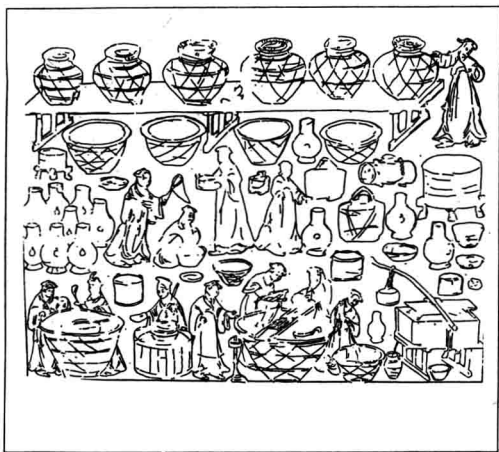


圖 19 漢代畫像石豆腐作坊圖（河南密縣打虎亭）

七、製脯

脯胾的製作，在畫像石上也有表現，我們從庖廚圖描繪的廚房裡，可以看到製脯的景象，一些廚房的房簷下懸掛著成排的肉物，多數也許屬於鮮貨，這其中肯定也會有脯胾之類，如前涼臺的那幅庖廚圖，廚房的房簷下勾掛的豬頭、兔子、串魚，有的當是脯臘製品（見圖 11）。

八、釀造

漢代人釀酒也釀醋，畫像石上也見有釀酒主題。河南密縣打虎

亭一號墓和山東諸城前涼臺發現的畫像石上，都見到場面很大的釀酒活動圖像。打虎亭所見的庖廚圖，是將釀酒和製作豆腐的活動合併表現在一個畫面上，相當壯觀，偌大的長案上擺著六個大釀缸，附近的地面上放滿了各種盛酒的容器，包括十多個大酒壺和一些酒樽、酒罐等（見圖 19）。

九、送食

烹飪之先要外出採買，烹調完畢要和盤托出，生料與熟食的運送，漢代的陶俑和畫像石也有表現。四川忠縣出土的幾件蜀漢廚娘陶俑，¹⁷有手提採買來的鮮魚的，手裡還攥著幾串銅錢；有托盤端食物的，臉上還堆著笑容（見圖 20）。河南南陽出土的畫像石有送食圖，¹⁸一位女僕左手托食奩，右手提酒壺，正向我們款款走來（見圖 21）。河南密縣打虎亭一號墓東耳室甬道的畫像石中有一幅送食圖，¹⁹畫面上有托盤送食者，有搬運酒樽者，還有抬運食物者，浩浩蕩蕩地向主賓們的筵宴場所走去（見圖 22）。

十、備宴

筵宴有一些傳統禮儀，其中備宴就有許多講究，畫像石對備宴的過程也多有描述。河南密縣打虎亭一號墓東耳室北壁和西壁的畫像石中都見有備宴圖，²⁰北壁的一幅場面很大，畫面上方是一大型長案，案上擺滿了杯盤碗盞，四位廚娘在案旁勞作，分別用筷子和

¹⁷ 四川省文物管理委員會，〈四川忠縣涂井崖墓〉，《文物》1985.7：69-70。

¹⁸ 中國美術全集編輯委員會編，〈畫像石畫像磚〉，《中國美術全集·繪畫編》18，圖 110。

¹⁹ 河南省文物研究所，〈密縣打虎亭漢墓〉，圖 98。

²⁰ 河南省文物研究所，〈密縣打虎亭漢墓〉，圖 103、圖 115。



圖 21 漢代畫像石送食圖
(河南南陽)



圖 20 漢代廚娘俑 (四川忠縣)



圖 22 漢代畫像石送食圖
(河南密縣打虎亭)

勺子往杯盤裡分裝饌品。地上有放滿餐具的大盆，還有八個疊放在一起的三足食案。畫面下方是一鋪地長席，席上也擺滿了成排的杯盤碗盞，也有幾位廚人在一旁整理餽饌（見圖 23）。西壁的一幅場面較小，畫面上有案有席，案上席上和地上放滿了各種餐具和酒具，有一人在那裡指手劃腳，他像是一個安排筵宴的總管（見圖 24）。類似的備宴圖畫像石在山東地區也有發現，如金鄉縣的一座

墓葬中就出土了好幾幅，²¹畫面上刻繪的滿是餐具，也有一個人在那裡指手劃腳（見圖 25）。指揮備宴鋪設的人在漢代稱為「尚席」，後來宮廷中的「掌食」官和「掌筵」官，即是屬於這一類。



圖 24 漢代畫像石備宴圖
（河南密縣打虎亭）



圖 23 漢代畫像石備宴圖
（河南密縣打虎亭）

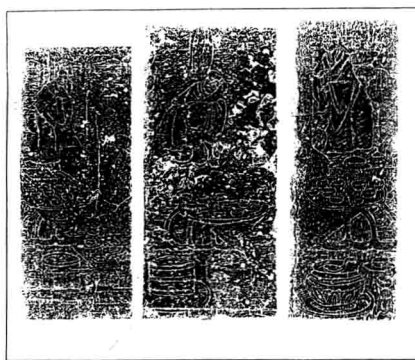


圖 25 漢代畫像石備宴圖
（山東金鄉）

²¹ 傅惜華，《漢代畫像石全集》1，圖 99、圖 100、圖 104。

參

漢代以後的有關庖廚內容的考古資料，特別是有關廚師形象的考古資料，迄今見到的雖不很豐富，但是也有一些非常重要的發現，為我們的研究提供了相當寶貴的證據。現在讓我們選擇其中的一部分資料瀏覽一番，看看漢代以後的廚師們的庖廚活動有了些什麼變化，也看看廚師們的形象有了哪些改變。

湖北武昌出土一尊三國時代東吳庖廚俑，²²塑造了一位捲起衣袖的廚人，正在俎上操刀斫魚，俎上的魚類已經卸去，廚人臉面現出一種自得的神態（見圖 26）。



圖 26 三國吳庖廚俑（湖北武昌）

魏晉時代有關廚師形象的考古發現，最重要的當數 1972 年在甘肅嘉峪關幾座墓葬中發掘的資料。這是一些比較特別的壁畫墓，

²² 楊根，《中國陶瓷》（北京：科學出版社，1985）。

考古學家們在發掘中獲得彩繪磚畫六百餘幅，其中包括大量的有關古代烹飪和宴飲風俗的生動畫面，這些畫幅描繪有釀造、庖宰、烹飪、送食、筵宴等內容，壁畫作者以熟練的技巧，簡潔生動地描繪了一幕幕真實的場景，使我們獲得了公元三至四世紀廚師的形象資料。²³這裡讓我們挑選一些磚畫出來，由庖宰、備料、烹飪、送食幾個方面，看看古代畫工是如何表現魏晉時代的庖廚活動。

一、庖宰

壁畫所見的庖宰對象有牛、羊、豬和雞，屠宰的方法也各有不同。宰牛同漢代一樣，多採用椎擊法，庖丁一手牽著牛鼻子，一手高舉榔頭砸向牛頭。宰羊時是將羊的一條前腿和一條後腿分別綁在兩根木樁上，將羊反吊起來下刀放血（見圖 27：3）。殺豬是將豬捆綁在大條案上，然後動刀（見圖 27：4）。有幾幅畫面表現庖丁是由豬尾部下刀，與現代採用的方法明顯不同。對於雞鴨，宰殺後還是用沸水褪毛，在一幅磚畫上畫著兩個女廚高挽衣袖，跪在大湯盆前拔雞毛（見圖 27：2）。

二、備料

表現炊爨之前的備料畫面，內容不外乎是切割、揉麵等等。在一幅磚畫上，畫有兩位併排在切割的廚師，切好的肉就在案下的容器內（見圖 28：1）。還有一幅磚畫表現了師傅指導徒弟切割的場面，小廚師在俎案上飛刀切肉，飛起的肉片散落在案前，看樣子快要出師了（見圖 28：3）。在另一幅磚上，繪著一個女子跪在地上，雙手在盆中揉麵，畫面背景的牆壁上，還繪著鑊、箕、炙叉等炊具，

²³ 甘肅省文物隊，《嘉峪關壁畫墓發掘報告》（北京：文物出版社，1985）。

表明描繪的是一所廚房（見圖 27：1）。



圖 27 魏晉畫像庖廚圖：

（1：揉麵圖，2：殺雞圖，3：宰羊圖，4：宰豬圖 甘肅嘉峪關）

三、烹飪

這些磚畫上表現的烹飪方法有四種，即蒸、煮、煎、炙。我們見到廚人們有的在灶臺前添火，灶上的甑裡蒸著麵食之類；有的在用三足架架起的大釜前加柴，釜內煮著肉物；有的在炭火上烤肉串，肉串串在三齒炙叉上；有的在三足鑊上烙煎餅，背景的俎案上

擺滿了饅頭之類的麵食製品（見圖 28：1）。

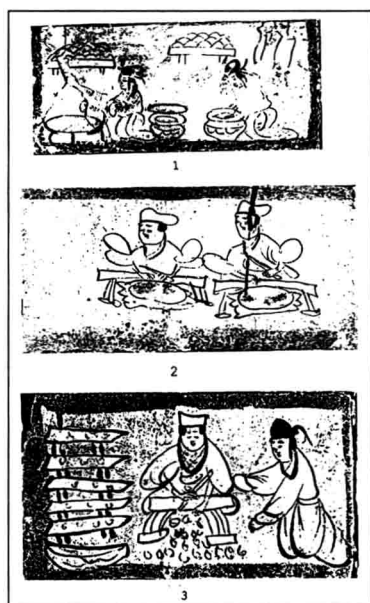


圖 28 魏晉畫像磚庖廚圖（1：揉麵煎餅圖，2、3：切割圖 甘肅嘉峪關）

四、送食

磚畫上還表現了不少廚婢送食的場面，她們或是捧著羹盆，或是托著食盤，或是提著食柶，結隊徐徐往筵宴場所送食（見圖 29）。

唐代的庖廚俑陸續有些發現，最值得一提的是新疆吐魯番唐墓中出土的一組廚娘俑。²⁴這是四位製作麵食的廚娘俑，她們有的在擇麥，有的在舂米，有的在磨麵，有的在擀麵，各忙各的活路，形象塑造生動自然（見圖 30）。吐魯番的另一座唐墓中也見到一尊

²⁴ 〈隋唐壁畫〉，《中國美術全集·雕塑編》4（北京：人民美術，1988），圖 133。

擀麵的廚娘俑，²⁵都是採用捏塑方法製成，均屬初唐時代。



圖 29 魏晉畫像磚送食圖（甘肅嘉峪關）

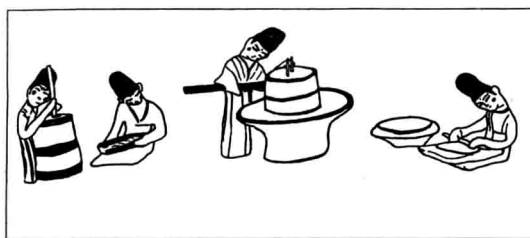


圖 30 唐代製麵食廚娘俑（新疆吐魯番）

宋代表現廚人庖廚活動的實物資料，最重要的要數收藏在中國歷史博物館的四方廚娘圖畫像磚。²⁶這些畫像磚是清代出土的，

²⁵ 〈隋唐壁畫〉，《中國美術全集·雕塑編》4，圖134。

²⁶ 石志廉，〈北宋婦女畫像磚〉，《文物》1979.3。

1933 年首次發表拓片時，題作「唐刻磚」，著名學者王國維作有《古畫磚跋》，將這些畫像磚的時代定為魏晉之際。²⁷到了 1955 年，河南偃師酒流溝北宋墓葬又出土了幾塊畫像磚，其中有的與清代所出的四方廚娘圖畫像磚完全相同，²⁸這樣學者們才確認了這類藝術品的時代，它們無疑是北宋藝術家的作品。

中國歷史博物館收藏的這四方廚娘畫像磚，從四個側面刻繪了北宋廚娘的廚事活動。第一方畫像磚表現的是整裝待廚的廚娘，只見一位廚娘正在裝扮自己，背景上空無一物。第二方表現的是正在斫膾的廚娘，方形俎案上擺放著尖刀、砧板和幾條河魚，案旁有水盆和火爐，廚娘已經挽起了衣袖，斫魚即將開始。第三方表現的是煎茶湯的廚娘，一位廚娘手持鐵箸，正在撥動方櫃形爐臺裡的爐火，爐內煨著湯瓶。第四方表現的是滌器的廚娘，在繫有圍幔的方形案臺上，放著茶匙、茶盞和茶罐等，一位廚娘手拿拭巾，在全神貫注地擦拭一只茶盞（見圖 31）。



圖 31 宋代畫像磚廚娘圖（中國歷史博物館藏）

²⁷ 王國維，《觀堂集林別集·古畫磚跋》。

²⁸ 董祥，〈偃師縣酒流溝水庫宋墓〉，《文物》1959.9。

遼代的廚娘形象，我們在一些墓室壁畫上也看到過。北京南郊發掘的遼代齊王趙德鈞墓，²⁹發掘者見到在十多個墓室中的一個中砌有灶臺，灶臺上置有鐵釜石鍋，表現這裡是一處象徵性的廚房。人們還看到在這座墓室的墓壁上繪有庖廚圖，表現有揉麵和送食的廚娘。其中揉麵的廚娘高挽著衣袖，在一塊方形面板上用力揉麵，形像十分生動（見圖 32）。



圖 32 遼代墓室壁畫廚娘圖（北京南郊）

在元代的墓室壁畫中也曾見到廚師的形象，比較生動的一幅出自山西平定東回村的一座墓葬。³⁰壁畫描繪了兩位男性廚師，一位在砧板上切肉，一位手托食盤正準備送食。他們都是頭戴巾子，腰繫花色不同的圍裙（見圖 33）。

²⁹ 北京市文物工作隊，〈北京南郊遼趙德鈞墓〉，《考古》1962.5：246。

³⁰ 山西省文物管理委員會，〈山西平定縣東回村古墓中的彩畫〉，《文物參考資料》1954.12：94、97。



圖 33 元代墓室壁畫廚師圖（山西平定）

考古材料我們只能列舉這些了，這些只是已經發現的其中的一部分。我們就根據這一部分材料，進一步談談中國古代廚師的有關問題。

肆

通過對各地出土有關考古資料的考察，我們對中國古代廚師已經有了一個基本的了解，不僅對他們從事的庖廚活動有了直觀的了解，而且對他們的形象也有了真切的認識。這裡讓我們進一步由服飾作一些觀察，看看歷代廚師衣著上有些什麼特點，這可以幫助我們對古代廚師作更深一層的了解。

從發現的考古資料看，古代廚師以男性為多，漢代畫像石和畫像磚表現的就主要是男性廚師的庖廚活動。文獻記述也大體反映了這種情形，例如《周禮》記周代王室配備的庖廚人員近二千人，直接從事烹調的女性一個也沒有。過去有研究表明，以男子為主從業廚事，不僅在中國古今均是如此，而且也是世界性的通例。當然，

女廚也還是存在的，我們在上面已經列舉了一些考古資料，漢代有女廚，魏晉唐宋也有女廚，這也是文獻上記述的史實。《清異錄》說，唐代宰相段文昌的家廚由老婢膳祖掌管，老婢先後訓練過上百名廚婢，其中有九人成了技藝精湛的廚娘。《問奇類林》說，北宋太師蔡京有「廚婢數百人，庖子十五人」，相府主要用的是女廚。不僅僅是京城看重女廚，在南方地區也是一樣，女廚的培養因此竟演為一種社會時尚。唐代房千里在嶺南做過官，他所寫的《投荒雜錄》便記述了嶺南人爭相培養女廚的事。書中說，「嶺南無問貧富之家，教女不以針縷紡績為功，但躬庖廚勤刀機而已。善醢醢菹鮓者，得為大好女矣。」姑娘們在一起比試本領，不比裁袍補襖，專比修治水蛇黃鱔。在宋代的京城，此風愈演愈烈，宋人廖瑩中的《江行雜錄》有詳細的記述。他說「京都中下之戶，不重生男，每生女則愛護如捧璧擎珠。甫長成，則隨其姿質，教以藝業，用備士大夫採拾娛侍。名目不一，有所謂身邊人、本事人、供過人、針線人、堂前人、劇雜人、拆洗人、琴童、棋童、廚娘，等級截乎不紊。就中以廚娘最為下色，然非極富貴家不可用。」唐宋女廚比較受重視，由我們前面已經列舉的考古資料也得到了證實。

廚師在社會上出現以後，就始終以一個不可缺少的行業存在著。不過有意思的是，歷代廚師從業人員的服飾不斷發生過一些變化，但是似乎始終沒有特別固定的款式，與各時代相應行業從業人員並無明顯區別。

由漢畫和漢俑看，漢代的廚師男性最常見的服式是長短袍，冠式以介幘和平巾幘居多，偶爾也見無冠露髻者和赤膊長褲者，如圖3所見的提水人為露髻，圖15、圖16、圖17都表現有赤膊作業的廚師。幘本為包裹頭髮的頭巾，漢代時已演變為平頂帽和尖頂帽，

即「平巾幘」和「介幘」。一般來說，身分低微的人沒有權利戴冠，只能用巾幘挽髮，這就是漢代劉熙《釋名·釋首飾》所說的「二十成人，士冠，庶人巾」之意。漢畫中不僅見廚師普遍戴巾幘，其他僕役士卒人等，也多是這種打扮。

需要特別提到的是，山東沂南出土的一幅庖廚圖畫像石上，還見到一位上身赤體，下著犢鼻褌的廚師形象（見圖 5）。所謂犢鼻褌，不過是用三尺布纏繞在腰股之間，不縫出褌管，是勞作者極簡單的一種裝束。《史記·司馬相如列傳》說司馬相如同卓文君在臨邛酤酒，司馬相如所穿的正是這種犢鼻褌。

漢代廚師爲了勞作便利，也有身著半臂衫的。這是一種無袖衣，日本大阪市立美術館收藏的一件漢代庖廚俑，正是身著半臂，頭戴平巾幘，一副笑容可掬的模樣，這是比較少有的發現（見圖 13：4）。

漢代廚娘的服飾，在畫像石的刻劃上不是太細緻，有時也看不太清晰。從河南密縣打虎亭的發現看，漢代廚娘的頭飾大致有挽髻插笄和裹巾兩種，她們的衣袖都很寬大。從出土的一些陶俑看，廚娘也有戴華勝的，她們的頭髻上簪有大朵的菊花，顯現出一種嫵媚的姿態，這在四川地區發現較多（見圖 20）。

到了魏晉時代，由甘肅嘉峪關的發現看，男性廚師一般都戴有巾幘，與漢代巾幘相比，又有了一些變化。所戴巾式分葛巾、幘和幅巾三種，樣式互不相同。葛巾一般爲平民所用，在魏晉時代有些官吏著便服時也戴葛巾，並無明顯的尊卑界限。葛巾用葛製成，帽髮成尖角狀，橫戴頭上，兩角在左右。《晉書·輿服志》說：「巾以葛爲之，形如幘而橫著之。」即是此意。圖 28：3 中所見操刀的廚師，頭上戴的正是葛巾。幘也是巾之一種，又稱爲幘。據《三國

志·魏書·武帝紀》注說，幘的形狀爲曹操所定，以顏色的不同分別貴賤，無論尊卑都可以用幘束髮，平民和士卒一般都戴幘。這是一種前後有角的頭巾，不過兩角沒有葛巾那麼尖，與葛巾的橫戴方式也有明顯不同。在圖 28：2 中，我們見到兩位廚師都戴著幘，前後兩角爲圓形。幅巾後世謂之幘頭，外觀大體爲圓形，在腦後繫帶。這也是尊卑貴賤皆可用的一種巾式，既作常服，也作戎服。在圖 27：3 和圖 28：3 中，我們都見到有頭戴幅巾的廚師形象。

甘肅嘉峪關魏晉墓壁畫中的農夫、獵手、僕侍、樂師，甚至是士人，都有著葛巾、幘和幅巾的，可見這些巾式確屬男子通用的樣式，並非爲廚師所獨鍾。

由女廚畫像看，魏晉時代的廚娘們均束環髻，不見明確的首飾樣式，裝束比較樸實自然。

魏晉時代的男女廚師皆是長衣束帶，男廚著短袍者有褲，少數女廚也有褲（見圖 29）。

唐代廚娘的裝扮，由新疆吐魯番的發現看，又有了些新的變化，她們梳著高髻，上身著半臂，下面是石榴裙，沒有了漢晉時代那樣的寬袖大袍，顯得更加幹練。唐代廚娘還以朱色點抹雙頰，這種妝飾稱爲「面靨」。廚娘們在點頰之外，又在眉心繪圓點花鈿，還要點唇。這些俏麗的妝飾，顯然是由貴婦人們那裡模仿而來，如果不注意她們手中的勞動工具，我們很難判斷出她們的真實身份來。

到了宋代，廚娘的妝飾更加講究，她們的形象讓人能感受到一種高貴的氣質。從我們前文提到的宋代廚娘畫像磚可以看出，廚娘個個都梳著高髻，頭上戴著冠子，臂腕戴著條脫，顯得高雅不凡，婦女這種冠子的興起，大抵開始於北宋，起初也只是限於貴婦們使

用；條脫即臂釧，實際是並列起來的一串鐲子，這是戰國以後貴婦和宮女們的飾物。北宋廚娘追求這些高品位的妝飾，也許是爲了平衡一下自己的心理，她們在當時社會的地位也太低賤了。雖然廚娘們採用了一些很不平常的飾物裝扮自己，她們也還是少不了有一些顯示行業特點的東西，讓我們可以明白無誤地判斷出她們的身分來。我們從畫像磚上看到，這富於特點的裝束至少有兩樣：圍襖和攀膊。圍襖也就是圍裙，古代廚師用圍裙，也許要遠遠早於宋代，但實證資料最早是北宋時代的，北宋廚娘使用的是一種緊身圍襖。攀膊是宋元時代使用比較普遍的一種輔助勞動工具，借助繩索將雙臂懸起，據說可以起到保護衣袖的作用。《江行雜錄》提到宋代廚娘使用攀膊的事，有「廚娘更圍襖圍裙，銀索攀膊，掉臂而入」的話。宋代馬夫也使用攀膊，宋人繪〈百馬圖〉便繪有使用攀膊鋤草的馬夫。正因爲攀膊使用比較普遍，所以都市上的百工百藝，也包納了修理攀膊的人，在宋人的著作中可以找到這方面的記述。

元代的廚師也有專用的圍裙，而且相當講究，染有不同的花色，這在山西平定縣東回村的墓室壁畫中可以看得很清楚。這應當是當時廚師比較固定的圍裙款式，可能得到普遍使用。元代廚師也戴巾子，那也是宋元時代男子常用的樣式，平定縣東回村墓室壁畫中的墓主人和廚師都戴著一模一樣的巾子。元代廚師在勞作時也使用攀膊，看來這是由宋代廚娘那裡承續下的傳統。

伍

古人有言：「自古有君必有臣，猶之有飲食之人必有庖人也。」³¹廚師的存在，是人類生存的需要，也是人類社會的需要。中國古代有看重庖廚的悠久傳統，庖廚觀念甚至被常常引進政治領域。被稱為中國第一個哲學家廚師的商代宰臣伊尹，爲了闡發自己的治國韜略，將整個人間比作是做菜的廚房，把統治哲學說成令人垂涎的食譜，³²這就是古人所謂的「以割烹要湯」，他是以烹調原理向商王湯闡明立國安邦的大道。以庖廚活動喻說安邦治國，在先秦時代的統治階層比較常見。老子有名言「治大國若烹小鮮」，³³說得非常生動。商王武丁在讚美他的名相傳說時，將傳說比作釀酒的酵母和調味的鹽梅，³⁴比喻相當樸實。齊桓公九合諸侯，一匡天下，全賴他的幾個得力的大臣，人們當時就將齊桓公比作一個美食家，說他的大臣們就是「善斷割、善煎熬、善齊和」的廚師。³⁵

當然，歷代廚師雖然有一些獲得高官厚祿的，甚至還有進爵封侯的，但是古代也有輕視廚師的事，有時廚師的地位下降到了社會的最低層。有的廚師或者因雇主的殘暴而倍受蹂躪，或者因偶爾的一次疏忽而慘遭殺戮。像宋代的廚娘，雖然風度高雅，姿色不凡，可是論起地位卻「最是下色」，社會上總是看不起她們。

³¹ 顧仲撰，朱昆田，《養小錄》。

³² 《呂氏春秋·本味》。

³³ 《尚書·顧命》。

³⁴ 《老子·六十章》。

³⁵ 劉向，《新序·雜事》。

古時流行「君子遠庖廚」之說，古今都有人誤解了這話的意思，把它作為看不起廚師這個行當的一個經典依據，以為是君子就不要進廚房，好像生火做飯的就一定是小人似的。「君子遠庖廚」這話亞聖孟子說過，見於《孟子·梁惠王上》，原文是這樣的：「君子之於禽獸也，見其生，不忍見其死；聞其聲，不忍食其肉。是以君子遠庖廚也。」這是孟子與齊宣王的談話，是說君子要有仁慈之心，他們見到活蹦亂跳的飛禽走獸，不忍心看到牠們死去時的模樣；聽到禽獸臨死時的悲鳴，就不忍心再去吃牠們的肉。所以君子總是將廚房蓋在較遠的地方，看不到血腥的庖宰場面，也不去聽那禽獸的慘叫聲，這顯然是為了吃肉時覺著更加香甜。這應當是「君子遠庖廚」的引申意義，這話裡其實還包含著另外的意思，這在《禮記·玉藻》中交待得相當明白。《禮記》說：「君無故不殺牛，大夫無故不殺羊，士無故不殺犬豕。君子遠庖廚，凡有血氣之類，弗身踐也。」歷來諸家都認為，這裡所說的「故」，指的是祭祀儀式。《禮記》是說在祭祀殺牲時，君子千萬注意不要讓身體染上牲血，不要親自去操刀。這裡的「君子遠庖廚」是一種勸戒，大概是為了保證祭儀的純潔性。不論怎麼說，《禮記》和《孟子》中的「君子遠庖廚」，都沒有輕視廚師這個行當的意思，一絲一毫也沒有。

事實上，可能除了祭儀以外，古人從來就不曾真正「遠」過庖廚。那些「君子」們在活著的時候，不少人都要盡情享用美味佳餚。他們在死去的時候，不僅要隨葬大量食物，而且還要在墓室中建造象徵性的廚房；或者在墓壁上描繪庖廚場景，表現許多廚師為自己繼續烹調佳餚；或者在墓室裡擺上陶土燒造的廚人，象徵為自己殉葬的廚師；或者隨葬各式各樣的炊具和食具，預備在冥間繼續使用。這不僅沒有一點兒「遠庖廚」的意思，而是確確實實的「近庖

廚」了。

古代有許多君子們，不僅沒有遠庖廚，他們還躬親庖廚，鑽研烹調學問，創製了不少名饈名饌，寫成了許多食譜食經。古代也有許多的君子們，他們十分關注廚師們的創造，甚至為廚師樹碑立傳。沒有這些君子們的努力，中國的飲食文化也許就形成不了傳承到今天的完整體系。同樣沒有歷代廚師們的創造，中國的飲食文化也許不會有如此的璀璨光彩。

參考書目

史料

《老子·六十章》。

《呂氏春秋·本味》。

《尚書·顧命》。

王國維，《觀堂集林別集·古畫磚跋》。

劉向，《新序·雜事》。

顧仲撰，朱昆田，《養小錄》。

論著

〈綠釉廚俑〉，《中國烹飪》1988.4。

山西省文物管理委員會，1954，〈山西平定縣東回村古墓中的彩畫〉，《文物參考資料》12：94、97。

山東省博物館、山東省文物考古研究所，1982，《山東漢畫像石選集》，濟南：齊魯出版社。

中國美術全集編輯委員會編，1988，〈陶瓷〉上，《中國美術全集·工藝美術編》1，北京：人民美術出版社。

中國美術全集編輯委員會編，1988，〈畫像石畫像磚〉，《中國美術全集·繪畫編》18，北京：人民美術出版社。

中國美術全集編輯委員會編，1988，〈隋唐壁畫〉，《中國美術全集·雕塑編》4，北京：人民美術出版社。

日本大阪市美術館編，1975（昭和五十年），《漢代の美術》，大阪：日本平凡社。

北京市文物工作隊，1962，〈北京南郊遼趙德鈞墓〉，《考古》5：246。

- 四川省文物管理委員會，1985，〈四川忠縣涂井崖墓〉，《文物》7：69-70。
- 甘肅省文物隊，1985，《嘉峪關壁畫墓發掘報告》，北京：文物出版社。
- 石志廉，1979，〈北宋婦女畫像磚〉，《文物》3。
- 任日新，1981，〈山東諸城漢墓畫像石〉，《文物》10。
- 河南省文化局文物工作隊，1964，〈洛陽西漢壁畫墓發掘報告〉，《考古學報》2：117。
- 河南省文物研究所，1993，《密縣打虎亭漢墓》，北京：文物出版社。
- 傅惜華，1951，《漢代畫像石全集》1，巴黎：巴黎大學北京漢學研究所。
- ，1951，《漢代畫像石全集》2，巴黎：巴黎大學北京漢學研究所。
- 曾昭燏，1956，《沂南古畫像石墓發掘報告》，北京：文化部文物管理局。
- 楊根，1985，《中國陶瓷》，北京：科學出版社。
- 董祥，1959，〈偃師縣酒流溝水庫宋墓〉，《文物》9。

從「八珍」的演變看 中國飲食文化的演變

莊 申

中央研究院歷史語言研究所

壹、周代八珍

在文獻上，「八珍」這兩個字，似乎首先見於《周禮》。此書卷一在〈天官〉篇之上篇的「膳夫」部分，曾對天子的食物做過這樣的一段記載：

膳夫，掌王之食、飲、膳、羞，以養王及後世子。凡王之饋，食用六穀、膳用六牲、飲用六清、羞用百有二十品、珍用八物。醬用百有二十甕。王日一舉，鼎十有二物，皆有俎。以樂侑食。¹

引文所提的「八物」，據漢代的鄭玄（127-200 B.C.）的注文，²就是淳熬、淳毋、炮豚、炮牂、擣珍、漬、熬、與肝膋等八珍。這一

¹ 黃丕烈校，《周禮鄭氏注》（上海：竹石山房重印本，1915）（原本在清嘉慶二十三年戊寅，1818，由黃氏士禮居刊行），卷一，頁26-27。

² 黃丕烈校，《周禮鄭氏注》，頁27。

組菜的內容與作法，雖不見於《周禮》，可是在《禮記》卷八的〈內則〉篇裡，卻對「炮牂」以外的七珍，曾有相當詳細的記載。³除此以外，《禮記》又在記載了上述七珍之後，增加了糝。可見鄭玄在《周禮》的注文裡所提到的，有炮豚而沒有糝的八道菜，固然是周代的八珍，而由《禮記》的〈內則〉篇所提到的，有糝而沒有炮豚的八道菜，也不能不算是周代的八珍。這就是說，在文獻上，周代的八珍究竟是哪八道菜，由於鄭玄為《周禮》所寫的注文，與《禮記》之〈內則〉篇的正文，既有炮豚糝的差別，是沒有定說的。

所謂炮，就是烤，豚是豬，牂是羊。所以炮豚與炮牂，就是烤豬與烤羊。從烹調的立場上看，豬與羊雖然不同，可是作法卻都是烤。可是如果用糝來取代炮牂，就可以避免作法上的重複。因此，對於周代八珍究竟應該指哪八道菜，本文毋寧採用《禮記》的記載，而不採用鄭玄在《周禮》的注文裡的說法。在沒有展開對周代八珍的個別介紹之前，這個論點是必須首先加以介紹的。現在照〈內則〉篇裡所提到的順序，把這八珍的內容與作法，逐一細列，並加語體的釋文如下：

一、淳熬

《禮記》的〈內則〉篇的原文是：

淳熬，煎醢，加於陸稻上。沃之以膏，曰淳熬。⁴

在這段引文裡，醢、沃與膏都是不常用的古字。對於這幾個古字的

³ 《禮記鄭註》（上海：中華書局排印本，1936），卷八〈內則〉第十二，頁 23（後頁）-24（後頁）。

⁴ 《禮記鄭註》卷八，〈內則〉第十二，頁 23（後頁）。

字義，是首先應該有所了解的。所謂醢，音海，字義是醬。所謂沃，音窩，字義是澆水。至於膏，字義是豬油。了解了這三個字的字義，可知「淳熬」就是先把煎熟與煎熱的醬，放到米飯上面去，再把豬油澆到醬上去。把飯與醬調拌均勻，就可以吃了。

淳熬既然就是醬拌飯，所以飯上所加的醬，究竟是什麼醬，當然又應該繼續有所了解。關於這一點，《周禮》卷一〈天官〉篇之下篇的「醢人」部分，對於周代天子所吃的醬，曾有一段很詳細的記載。其文如下：

醢人，掌四豆之實。朝事之豆，其實韭菹、醢、醢，昌本、麋醢、菁菹、鹿醢、茆菹、麋醢。饋食之豆，其實葵菹、羸醢、脾析、麋醢、蜃蜃醢、豚指、魚醢。加豆之實，芹菹、兔醢、深蒲、醢醢、落菹、雁醢。羞豆之實，醢食、糝食。⁵

在這段引文裡，又有若干古字的字義，是應該先加了解的：譬如醢，音貪，是肉汁。把醢與醢合用，指多汁的肉醬。麋，音米，是一種形狀似鹿而體型大於鹿的鹿屬動物。麋，音泥，是帶有骨頭的肉醬。羸，音勞，是蚌屬的螺。麋，音避，是一種狹而長的蚌。蜃，音腎，是大蛤蜊。蜃，音遲，是螞蟥蛋。醢，音暈，是酒。最後還應該注意的是，在引文的豆，並不是可以吃的豆，而是在祭禮之中用來裝盛祭品的一種器皿。

了解了這些古字的字義，可知在周代，專門為天子做醬的「醢人」所做的醬，至少共有四大類：第一類是用動物的肉所做的醬，第二類是用禽類所做的醬，第三類是用水產動物所做的醬，第四類

⁵ 《周禮鄭氏註》卷二，頁9。

是雜類，屬於這類的醬，有用螞蟥蛋做的，也有在醬裡混著酒的。從材料上看，用動物肉所做的第一類醬最多；譬如有的是有汁的肉醬，有的是用鹿肉與麋肉所做的帶骨頭的「𩇛」，有的是加了芹菜的兔肉醬。此外相同的作法也見於第二類，譬如有一種魚肉醬是加了筍的。

根據對於周代的醬的種類的了解，可知如果周代的天子在吃「淳熬」的時候，想要在他的飯上加一點剛煎好的熱醬，他至少有十種不同的選擇。可是究竟要加有骨頭的鹿肉醬，或加用大蛤蜊與螞蟥蛋共同做成的醬，還是加長蚌醬，不但在《禮記》裡沒有紀錄，就在《周禮》裡，也同樣的沒有紀錄。這個問題既然沒有絕對的答案，現在只能說，飯上加哪一種醬都可以。那就無異說明這個問題似乎是可以同時具有十個答案的。總之，在飯上加以上述十種醬的任何一種，再在醬上澆一點豬油，這道菜，在周代，不但是一道難得吃到的菜，而且還是連周代天子都要稱為珍品的佳饌。

二、淳毋

關於淳毋，《禮記》的〈內則〉篇的紀錄原文是：

淳毋，煎醢，加於黍食上，沃之以膏，曰淳毋。⁶

這段引文裡的醢與膏，雖是古字，可是這兩個字的字義，前面已經解釋，所以不算難字。在引文中，只有黍，是個沒有解釋過的古字。所謂黍，雖然有時是糯米的代名詞，不過一般而言，黍指富有黏性的稻米。既然醢、黍、膏的字義都已明瞭，可知周代天子可吃的「淳

⁶ 《禮記鄭注》卷八，〈內則〉第十二，頁23（後頁）。

毋」，就是把煎熟與煎熱的醬，放在有黏性的米飯上，然後再把豬油澆到醬上。無論從作法上、還是從材料上看，「淳毋」與「淳熬」幾乎可說是完全相同的兩道菜；兩者惟一的差別，也許只是「淳熬」用普通稻米，「淳毋」用有黏性的稻米而已。正因為「淳毋」與「淳熬」在作法與在材料方面的類似，所以鄭玄在《禮記》的注文裡，就提出「毋讀曰模。模，象也。作此象淳熬。毋音模、食音嗣」的說法。⁷根據鄭玄的看法，應該讀成淳模的淳毋，其實本是對於「淳熬」的一種模仿。可惜他沒能說出來，在周代，為什麼一定要用黏米作「淳毋」來模仿「淳熬」。難道用普通的稻米，就不能做淳毋嗎？儘管這個問題已經難於回答，無論如何，如果周代天子前一天吃的是加了兔肉醬的米飯，第二天再吃加了螺肉醬的黏米飯，去換換口味，在當時，他一定仍然會覺得大快朵頤，美味無窮的。

三、炮豚

關於周代八珍的這一珍，《禮記》之〈內則〉篇的原文如下：

炮，取豚若將，剗之，剗之，實棗於其腹中。編萑以苴之，塗之以謹塗。炮之。塗皆乾，擘之，濯乎以摩之。去其皽，為稻粉，糴洩之以為醢，以付豚。煎渚膏；膏必減之。鉅鑊湯，以小鼎薺脯於其中，使其湯毋減鼎。三日三夜毋絕火。而後調之以醢、醢。⁸

在這段引文中，又有不少不常用的古字的字義，必須首先加以了解。炮，音爆，意思是烤。豚，音屯。廣義的豚，指一般的豬。但

⁷ 《禮記鄭注》，頁23（後頁）。

⁸ 《禮記鄭注》，頁23（後頁）-24（前頁）。

在這段引文裡，豚指乳豬，是狹義的豬。將，音髡，是母山羊。刳，音葵，是宰割。剝，音枯，是剖開再挖空。萑，音完，是一種葦類的植物，初生時叫荻，長大了的狄叫萑。苴，音租，是包裹。謹塗，謹是瑾的誤寫。瑾是黏土。謹塗就是把有黏性的泥土塗上去。擘，音陌，是剖開。𩰫，音展，是肉上的薄膜。糲，音修，是調拌。洩，音叟，是浸泡。鉅鑊，是大型的沒有腿的鼎，等於是一個大鍋。薺，音鄉，就是紫蘇，是一種調味的香菜。醯，音梳，就是醋。

根據對以上引文裡的不常用古字的字義的了解，可知周代的「炮豚」，在作法上，是要經過三個步驟的。現在不妨把這三個步驟，逐一詳加介紹如下：第一個步驟，是在宰殺了乳豬之後，先把肝、腸等等內臟拿出來，然後用棗子把空的豬肚子填滿。跟著把用萑草編起來的草蓆，把整隻乳豬包起來，再把有黏性的泥土塗到草蓆上去。這時候，這隻乳豬就可以拿去烤了。

第二步驟：等到火把黏土烤乾了，先把萑蓆剖開，再把手洗乾淨，然後用手去搓烤過的豬。要經過這道手續，才能把豬肉上的薄膜搓下來。跟著用水把米的粉調成稀粥一樣的米糊，再把米糊塗到豬身上去。這時候，把豬放進豬油裡去炸。炸的時候，油一定要多得能夠淹過豬身。

第三步驟：先把炸過的豬，切成塊，再把豬肉與紫蘇之類的調味香菜，一齊放進一只小鼎裡去。然後用一只大鍋，煮好開水，跟著再把小鼎放進大鍋裡去燉。不過煮的時候，開水不能滿過裝了乳豬肉的小鼎。還有，煮肉的時候，要連煮三天三夜都不能停火。煮完以後，把豬肉從鼎裡拿出來，再蘸著醋或者蘸著醬來吃。

根據這個製作程式把乳豬用草蓆包起來，在蓆上塗之以泥，然後用火烤的第一步驟，與目前還可吃得到的「富貴雞」（俗稱「叫

化雞」)的作法,是相當接近的。在編於東漢和帝永元十二年(100)的字典《說文解字》裡,⁹許慎認為「炮」就是「裹物燒」。¹⁰用《禮記》對「炮豚」的紀錄來看,許慎對「炮」字的解釋,只相當於周

⁹ 據許慎在《說文解字》卷一五下的敘篇裡的記載,此書成於漢和帝永元十二年(西元100年)。

¹⁰ 在漢代,「炮」字具有多種涵義。第一,從訓詁的層面來看,鄭玄(127-200)在《禮記》的〈內則〉篇裡對炮字的注文是:「炮者,以塗燒之也。」(見四部備要本,卷八,頁23)什麼是塗燒,鄭玄的注文,雖然是語焉不詳,不過〈內則〉篇裡既有製作「炮豚」之全部過程的紀錄,可知他所說的塗燒,是指把乳豬用萑蓆裹起來,然後把有黏性的泥土塗到蓆上,再用火烤豬的那道手續而言的。鄭玄在《禮記》的〈禮運〉篇裡又曾為炮字作注,這一次,他的注文是:「裹燒之也。」(見《四部備要》本,卷七,頁4)根據在他〈內則〉篇的炮字注,可知他在〈禮運〉篇裡所說的裹燒,是對〈內則〉篇裡所記的那道塗燒手續的簡述。不細讀〈內則〉篇對製作「炮豚」的紀錄,鄭玄在〈禮運〉篇裡對炮字的注文是無法了解的。東漢和帝永元十二年,許慎編成他有名的《說文解字》。在這部字典裡,許慎認為「炮」就是「毛炙肉」(見卷十八,第十篇下)。清代的段玉裁(1735-1815)在他的《說文解字注》裡,對「毛炙肉」的注文是「肉不去毛炙之也」(見卷一八,第十篇下,頁45)。所謂「炙」,許慎雖然並未加以解釋,可是《詩經》在〈小雅〉的「燔臠」篇裡曾有「有兔斯首,燔之炙之」之句。漢代的毛亨對於「燔臠」篇裡的「炙」字,是用「炕火」來解釋的。因此,要知道什麼炙,又要先知道什麼是「炕」。許慎在《說文解字》裡認為炕就是乾(見卷一八,第十篇下),段玉裁的《說文解字注》雖說乾,「是以火乾之」(見卷一八,第十篇下,頁52),不過炙究竟是用什麼方式去把肉類弄乾,他的解釋仍然不夠清楚。幸好在唐代初年,孔穎達(574-648)早已看出許慎對於乾字的解釋不夠圓滿,所以他才在《毛詩正義》裡,提出比許慎的解釋更進一步的一種說法。根據孔穎達的意見,所謂炕,就是「舉」,而舉就是「以物貫之,而舉於火上以炙之」(見卷一五之三,頁4)。把許慎所說的「炮」是「毛炙肉」的那句話拿來與孔穎達的解釋互相對照,可知毛亨所說的炕,也就是許慎所說的炮,就是先用一種比較堅硬的東西,穿進還帶著毛的肉裡去,然後再舉著這塊肉到火上去烤。

通過以上的了解,鄭玄所說的,也就是由《禮記》所提到的炮,是把肉類先用萑蓆裹起來,然後再在蓆上塗好有黏性的泥土,最後才連著萑蓆來烤肉。而許慎所說的,也就是由《詩經》所提到的炮,是先把硬的東西穿進肉裡,再把肉舉到火上去烤。使用第一種炮法的材料是乳豬,在未炮之前,先要去掉豬身上的豬毛,在炮的進行之中,豬身並不直接與火接觸。使用第二種炮法的材料是一隻兔子的頭。在進行之前,既不需要事先去掉兔頭上的毛,而在進行之中,兔頭是需要直接與火接觸的。這樣說,《禮記》與《詩經》裡所說的「炮」,雖然在字義上,同指古代的一種烹調方法,可是用鄭玄與許慎對炮字的意義的解釋為例來看,使用這種方法的兩種方式,還是頗有差別的。見《禮記鄭注》,頁24。

人製作「炮豚」的第一步驟。對於把已經用火烤好的乳豬再用油炸的第二步驟，以及把已炸過的乳豬再用慢火燉煮的第三步驟，許慎完全不提。用《說文解字》對「炮」的解釋來看，周代的炮，要經過三個步驟，可是東漢的炮，只有一個步驟。也許漢人對於周人所用的先烤、再炸、再燉的製作程序，覺得繁雜得沒有必要，已經加以簡化了。

四、擣珍

關於周代八珍裡的「擣珍」，《禮記》之〈內則〉篇的原文記錄如下：

取牛、羊、麋、鹿、麇之內，必胾。每物與牛若一。捶，反側之，去其餌。孰出之，去其皽。柔其肉。¹¹

在這段引文裡，也有幾個不常用的古字的字義，需要先加了解，麇，音君，是一種長得像鹿而體積比鹿大的鹿屬動物。胾，音枚，是脊椎肉旁邊的肉，也就是北方人所說的裡脊肉，或者廣東人所說的柳。捶，是用力打。餌，音耳，就是肉裡的筋，了解了以上各字的字義，所謂「擣珍」，就是把分量相等的牛的、羊的、鹿的、麋的與麇的五種裡脊肉，放在一齊，同時的反覆捶打，打完以後，把肉裡的筋去掉。作熟以後，要把肉表面的薄膜也去掉。再用調味的汁把這五種肉泡一泡，使得這些裡脊肉更柔、也更軟。

對於這道菜，究竟應該怎麼弄熟，《禮記》的〈內則〉篇是隻字不提的。不過製作「炮豚」的第一個步驟是烤。裡脊肉本來就很

¹¹ 《禮記鄭注》，頁24。

嫩，再經過捶打與去筋和去薄膜的手續，烤後一定非常滑嫩可口。何況炒、爆、燜、燉等等烹調方法，在當時還沒有發明，從這兩方面來看，如果說周代八珍之一的「擣珍」，就是後來的烤肉，也許應該是合理的推測。

五、漬

關於周代八珍裡的「漬」，《禮記》之〈內則〉篇的原文紀錄是：

漬，取牛肉，必新殺者。薄切之；必絕其理。湛諸吳酒，期朝而食之。以醢若醢、醢為熬。捶之；去其皽，編萑布牛肉焉。屑桂與薑，以灑諸上而鹽之。乾而食之。施羊亦如之。施麋、施鹿、施麇、皆如牛、羊。欲濡肉，則釋而煎之以醢。欲乾肉，則捶而食之。¹²

在這段引文裡，又有幾個不常用的古字的字義，是需要先加了解的。漬，音恣，字義是浸泡。理是肉的紋路。湛，音陳，字義是淹沒。醢，音意，字義是梅醬。桂是木桂的樹皮。濡，音而，字義是在肉上加汁。了解了這幾個古字的字義，可知漬的作法是：在材料方面，「漬」與「熬」都一定要選剛宰好的牛的新鮮牛肉。切的時候，要橫著切，這樣才能把肉紋切斷而又把肉切成薄片。切好以後，用好酒把牛肉片泡起來；泡到第二天早上，才可以吃。這種酒泡生牛肉片的吃法，就是「漬」。

¹² 《禮記鄭注》，頁24。

六、熬

「熬」的作法與「漬」不同。「熬」是先用醬、醋或者梅醬作調味品，而先把牛肉片煎一下。煎好了，再把肉片打一打，以便容易去掉肉上的薄膜。經過這兩個步驟以後，先在煎過的牛肉上灑一點薑末、木桂皮末跟鹽，然後再用編起來的萑草把牛肉包起來。等到肉被風吹乾了，從萑席裡把牛肉片拿出來，把肉片打軟，就可以吃了。這是「熬」的第一種吃法。

此外，如果要吃「熬」而又想在肉上有一點肉汁，要先從萑草裡把風乾的肉片拿出來，在肉上倒上那種多汁的醬，然後用火煎肉。這是「熬」的第二種吃法。

根據以上的作法，周代八珍裡的「漬」就是吃生牛肉片，而「熬」的性質，與江南的家鄉肉或者沒有燻過的湖南臘肉，似乎有些類似。不過，由《禮記》的原文觀察，無論是做「漬」還是做「熬」，不一定必須用牛肉做。用羊肉、鹿肉、麋肉與麇肉也同樣可以做「漬」，或者做「熬」。如果要用這四種肉來做「漬」與「熬」這兩道菜，作法與用牛肉來做是一樣的。

七、糝

關於周代八珍的「糝」，《禮記》在〈內則〉篇裡的紀錄原文是：

糝，取牛、羊、豕之肉，三如一，小切之。與稻米；稻米二、肉一，合以為餌。煎之。¹³

¹³ 《禮記鄭注》，頁24（後頁）。

在這段引文裡的糝，音三，本意是摻雜著米的羹。不過根據《禮記》的記載，周代八珍裡的「糝」，並不是羹，而是一道摻雜了米的菜。這道菜的作法是：把分量相等的牛肉、羊肉與豬肉，細細的切碎以後，與米一齊混合起來，作成有肉的米餅。用火把餅煎熟後，這道菜就可以吃了。做糝餅的時候，在分量上，米要三分之二，肉只要三分之一就夠了。

八、肝膋

關於肝膋，在《禮記》的〈內則〉篇裡的原文紀錄是

肝膋，取狗肝一，幪之以其膋。濡炙之。舉燠其膋，不蓼。¹⁴

在這段引文裡，有幾個不常用的古字的字義，還是需要先加了解的。所謂膋，音蓼，字義是腸間的脂肪，其實就是俗語所謂的網油。燠，音焦，字義與焦相通，也就是焦。至於蓼，音聊，是一種草本的水邊植物。由於蓼葉帶有一種又香又辣的氣味，在周代，蓼和薑與木桂樹皮一樣，也是當時的一種調味品。了解了這幾個古字的字義，可知周代八珍裡的最後一珍，也就是肝膋的作法是：先用狗的網油把狗肝包起來，再把網油在水裡泡一下，然後把肝放在架子上，用火來烤。等到網油已經烤得發焦了，網油裡的肝就可以吃了。不過吃的時候並不需要用蓼葉來調味，就這麼白嘴吃狗肝。

為什麼烤狗肝不用蓼來調味呢？要回答這個問題，似乎應該先知道在周代，在做哪些菜的時候，是要用蓼來調味的。周代八珍的詳細的功能表，固然是由《禮記》的〈內則〉篇首先加以記錄的，

¹⁴ 《禮記鄭注》，頁24（後頁）。

不過在周代，「八珍」以外的若干菜餚，也同樣是由〈內則〉篇，首先加以記錄的。在這些不屬於八珍的普通菜裡，就有好幾種，是需要加蓼來調味的。譬如〈內則〉篇曾經記載過下列幾種菜的作法：

濡豚，包苦，實蓼。

濡雞，醢，醬實蓼。

濡魚，卵，醬實蓼。

濡鱉，醢，醬實蓼。¹⁵

這就是說，如果想要用豬、雞、魚與鱉等四種動物來做菜，還有在做好以後，要使每種菜都有汁，豬的作法是在剖開豬肚以後，先把蓼葉填進去，然後再用苦葉的菜葉把豬包起來。雞與鱉的作法是一樣的：既都要先在這兩種動物的肚子裡填滿蓼菜，也都要在雞身與鱉身上，塗以多汁的醬與一般的醬各一層。至於如果要把一條魚做成帶汁的魚，除了要先在魚肚子裡填滿蓼葉，在魚身上，是還要塗上一層魚子醬的。要這些準備工夫都已完成，豚、雞、鱉、魚才能拿去做。可惜在烹調的方法方面，究竟要怎麼做，這四種動物的肉才會有汁，在《禮記》裡是無直接紀錄的。

不過，在《禮記》裡，要怎麼做，使這四種動物的肉，在做好之後，才會有汁，間接的紀錄似乎還是可以發現的。因為《禮記》的〈內則〉，在一個地方曾說：

肉腥，細者為膾，大者為軒。¹⁶

¹⁵ 《禮記鄭注》，頁 19（後頁）-20（前頁）。

¹⁶ 《禮記鄭注》卷八，〈內則〉第十二，頁 22（後頁）。

鄭玄在這句之下有注，注文云：

言大切、細切異名也。膾者，必先軒之。所謂聶而切之也。¹⁷

根據鄭玄的注，如要把肉切小，得先把整隻的動物，切成大塊的「軒」，然後再利用軒來改刀，切成小塊的「膾」。在「細者為膾」這句話，膾是名詞。可是《禮記》的〈內則〉，在另一個地方曾說：

膾，春用蔥，秋用芥；豚，春用韭，秋用蓼。¹⁸

在這段引文，膾字雖然可以視為名詞，可是這個字，似乎也可視為動詞。譬如《詩經》在《小雅》部分的〈六月〉篇裡曾說：

飲御諸友，炰鼈膾鯉。¹⁹

炰鼈是用水煮鼈，這個炰字，是個動詞。膾鯉既與炰鼈相對，所以這個膾字，應該不是名詞而是動詞。在上引的〈內則〉篇裡，豚就是豬，這是在介紹「炮豚」的時候已經提過的。在這段引文裡，文義似乎既不很順，也不很通。可能在「膾」字下面，本來還有一個字，現在已經不存在了。如果膾字當做動詞使用，應當與《詩經》在〈六月〉篇的用法一樣，明確的指出所膾的是一條鯉魚。可是在〈內則〉篇裡，膾字後面既沒有另一個當做名詞使用的字，只說膾，究竟是膾什麼呢？同樣的，「豚」字的前面，可能本來應該也有一

¹⁷ 《禮記鄭注》卷八，〈內則〉第十二，頁22（後頁）。

¹⁸ 《禮記鄭注》，頁20（後頁）。

¹⁹ 孔穎達，《毛詩正義》（上海：中華書局排印本，1936），卷一〇之二，頁5。

個膾字，這個字，現在也已不存在了。不過即使豚字前面的膾字已經不存，至少引文裡的第一個字，也就是膾字，似乎是應該隔著「春用蔥，秋用芥」，而與芥字以下的七字連讀，成為「膾豚，春用韭，秋用蓼」的。把膾與豚連讀，不是沒有原因的：第一，前面說，濡是要在菜做好之後，使菜裡有汁。用膾的方法來做濡豚，做好之後，豬肉裡是會有汁的。第二，用蓼來膾豚，與「濡豚」時，要在豬肚裡填滿蓼葉的方式相同。根據這兩個理由，也許《禮記》所說的「濡豚」，就是同書在另一個地方所說的「膾豚」。如果這個推測無誤，用蓼的菜，是要把蓼葉填進幾種動物的肚子裡去，使得蓼葉能在膾的過程中，慢慢的把葉裡的又香又辣的氣味散發出來，然後去掉豬、雞、魚與鱉的腥臭味。可是在做肝膾的時候，是要用火直接烤肝的。蓼葉遇見火，水分被烤乾，整張葉子都會烤焦。蓼葉裡的又香又辣的氣味，根本不能發揮調味的功能。從這個角度上看，烤狗肝而不用蓼葉，應該是一種經驗之談的紀錄。

經過以上的介紹，也許可以先把由周代八珍所代表的這一組菜，作一個簡單的分析性的結論。

第一，在食物的材料方面，淳熬、淳母與糝等三珍的烹調，不但都需要米，而且米的需要量，還大於肉的需要量。既然在周代，要把米也視為食物裡的一種珍品，米在周代的供給，還不十分普遍，恐怕是可想而知的。這個論點似乎還可由對淳熬、淳母與糝等三珍以外的五珍的材料分析而得以成立。在這五珍之中，炮豚是既烤、又炸、又蒸的豬肉，擣珍是烤牛肉片，漬是酒泡生牛肉片，熬是風乾牛肉片，肝膾是烤狗肝。易言之，這五珍的材料，不外豬肉、牛肉與狗肝，米是完全沒有的。根據對周代八珍的材料分析，也許可以說，在當時食物之中，肉食是主食，米飯是副食。這樣的

吃法，與晚近的中國人把米飯作為主食、肉食作為副食的吃的方式，是絕不相同的。在疆域上，周雖發源於山西，但在進入陝西，並且打敗商代以後，才又進入河南。²⁰山西、陝西同在中國的西北，河南是中原地區。陝西的豳州雖然也產稻，²¹但在周代，稻米的主要產地，似乎是在長江流域、淮河流域與長江支流的漢水流域。²²在周的領土裡，稻米的產量既然少，當然是罕見的。所以連周代天子都要把稻米視為食物裡的珍品。不注意稻米在周代的生產地區，何以在周代天子的食物珍品裡，要把米也算進去，是難以解釋的。

第二，在肉食的來源方面，牛最重要。其次是羊與豬。再次是鹿（包括鹿類動物的麋與麇）與狗。在這七種動物之中，除了狗，只吃狗肝以外，其他六種，都吃肉。狗肝雖然可烤來吃，不過炮豚的時候，豬的內臟（包括豬肝）卻是要拋棄的。不過何以周代的八珍要看重狗肝而輕視豬肝，這個問題現在還難以解釋。

第三，在烹調技術方面，一般的作法都很簡單，只有吃「炮豚」，一定要經過先烤、再炸、再燉等三道手續，過程非常複雜，是一個例外。用常理來推斷，烤過的乳豬，既然要把肉上的薄膜，用手搓下來，似乎應該是沒有豬皮的。把既沒有豬皮又沒有薄膜的豬肉先用油炸、再用水蒸三天三夜，這些豬肉即使不會蒸成一團爛肉，恐怕就在蘸了醋或者蘸了醬以後，也不會怎麼好吃。而且如果再把「炮豚」的作法與其他七珍的作法相比較，「炮豚」的作法繁雜，其他七珍的作法簡單。兩種作法是相當不一致的。甚至可以說，在只能

²⁰ 關於周代的疆域與各地區的開發之先後，可參閱許倬雲，〈周的起源〉，《西周史》（臺北：聯經出版事業公司，1984），頁33-70。

²¹ 按《詩經》在〈豳風〉部分的「七月」篇裡曾有「七月獲稻」的紀錄。

²² 許倬雲，《西周史》，〈西周物質文化〉第一節「農作物及農具」，頁231-238。

做那種簡單的七珍的時候，恐怕根本不會產生做炮豚的那些繁雜的作法。從這個角度來看，《禮記》對「炮豚」的記錄是否完全正確，恐怕將來還需要做更進一步的討論。²³

最後，在疆域上，從山西到陝西，再到河南，周代的領土一直是在黃河中游地區發展的。所以在地理上，周代八珍似乎可以代表在從西元前十四到十二世紀之間，在黃河流域之中游地區逐漸形成的一組珍饈。

貳、行廚八珍

在中國文獻之中，與八珍有關的第二種記載，見於十三世紀中期的，耶律鑄的《雙溪醉隱集》。如果周代的八珍，是在西元前三世紀的中期（也就是戰國時代的末期），被加以記載的，到耶律鑄對第二種八珍加以記錄的時候，兩種八珍的先後，在時間上，相差接近一千六百年。

耶律是契丹的大姓，而契丹又是創立了遼國（916-1124）的游牧民族。可是在元代（1206-1367）還沒建國之前，屬於契丹族的耶律楚材（1190-1244）卻是輔助蒙古族逐漸平定各部落與滅亡南宋的大功臣。耶律鑄不但就是耶律楚材的兒子，而且他也和他的父親一樣，對蒙古族是忠心耿耿的。所以到元憲宗的時候，耶律鑄終

²³ 王仁興，《中國古代名菜》（北京：中國食品出版社，1987），頁3，在「炮豚」二字之下的注文裡也說：「乳豬宰殺後，要經火烤、油炸和鼎烹三道加熱工序。且經火烤和油炸的乳豬，要在鼎內隔水燉三天三夜。從現代烹調的實踐來看，造一點頗值得懷疑。試想，一隻軟嫩的乳豬，經火烤和油炸後，已經可食。如果再放入鼎中隔水燉三天三夜，這隻乳豬非化了不可。其究竟與否，則有待今人實驗的檢驗。」

於被任命為中書左丞相。南宋理宗寶祐六年（戊午，1258，也即元憲宗八年），元憲宗親自率兵，渡過黃河，大舉攻宋。他除了自己攻打四川，又派忽必烈去攻打湖北。²⁴耶律鑄是元憲宗的侍衛的統領。這些侍衛應該是與元憲宗共進退的。元憲宗既然親自攻蜀，耶律鑄必也參與了元軍攻蜀的戰役。²⁵據《元史》的記載，在這個戰役中，由於耶律鑄的「屢出奇計，攻下城邑」，他還特別受到元憲宗的賞賜。²⁶從戰爭方面看，耶律鑄雖然頗有將材，就在文學方面，他作品的數量也相當豐富。譬如他的《雙溪醉隱集》，在篇幅上，就有六卷之多。其中雖然大半都是他的詩，不過在詞、賦、贊、銘、頌等等不同的體裁方面，他也不乏創作。

在《雙溪醉隱集》卷六，有一首詩題是「行帳八珍詩」的詩。²⁷在這首詩的前面，耶律鑄還寫了一篇詩序。中國飲食史上的第二種八珍，可能就是由這篇詩序，首次加以記錄的。儘管這篇詩序的序文不長，但在文獻上，是很有價值的。現把詩序全文引錄如下：

²⁴ 《元史》（北京：中華書局標點本，1973），卷一四六，頁3465。

²⁵ 耶律鑄，《雙溪醉隱集》（臺北：商務印書館影印本，1971），卷二，頁35-37有「蜀道有難易」詩。此詩之詩序云：「戊午秋，余入蜀漫天嶺阻雨。次秋回至，此嶺帶雨。」可見耶律鑄在四川所停留的時間應該在一年左右。

²⁶ 《元史》卷一四六，頁3465。

²⁷ 《雙溪醉隱集》卷六，頁3。據此詩詩序，「行廚八珍」應有八珍，可是由這首詩所描述的珍食，卻只有醍醐、麇沆、馳躡羹與馳鹿唇等四珍而已。在〈馳鹿唇〉詩後，雖然還有〈軟玉膏〉、〈行廚〉、〈早發清冷泉戲題行廚家僮名三老者〉，與〈茶後偶題〉等四首詩，內容大致也與飲食有關，但卻與「行廚八珍」的另外四珍無關。看來〈行帳八珍詩〉雖然是總數共有八首的一組詩，卻並不是用每一首詩來描寫一種珍食的組詩。

往在宜都，客有請述「行帳八珍」之說，則此「行廚八珍」也。一曰醐醢、二曰麇沆、三曰馳躩羹、四曰馳鹿脣、五曰馳鹿麋、六曰天鵝炙、七曰紫玉漿、八曰玄玉漿。²⁸

這篇詩序所提到的宜都，位於湖北省中部的與長江平行的清江之下游，現在仍叫宜都。耶律鑄雖然曾在元憲宗八年攻蜀，但到次年（1259），卻已因元憲宗之逝而回到朔方（也就是蒙古）的沙漠裡。稍後，當在他元世祖中統二年（1261）拜左丞相，又曾一度領兵北上。四年之後，他在元世祖至元二年（1265），到過山東。從此以後，耶律鑄的行蹤雖不甚明，可是一直到他至正二十年（1285）逝世，他是從未到過湖北的。²⁹在地理上，四川與湖北是鄰省。在軍事上，蒙古兵爲了攻打四川，又派兵攻打湖北以形成犄角之勢。耶律鑄既在元憲宗八年到過四川，也許根據他的〈行帳八珍詩〉詩序裡的「往在宜都」之句，可知他在元憲宗攻蜀那年，除了到過四川，似乎也到過湖北。這項資料對《元史》裡的〈耶律鑄傳〉的傳文，是可有所增補的。更有意義的是中國飲食史上的第二種八珍，也就是被別人稱爲「行帳八珍」而耶律鑄卻稱爲〈行廚八珍〉的那一組珍饈，正是當耶律鑄在宜都的時候，由於聽見別人的口述，而才加以記錄的。

上引詩序既然提到「行帳」與「行廚」，而這兩個名稱又都與八珍有關，所以在討論「行廚八珍」之前，對於這兩個名稱，似乎也應該有所了解。所謂「行」（音刑），一般而言，具有在京城以

²⁸ 《雙溪醉隱集》卷六，頁3（後頁）。

²⁹ 耶律鑄所到之處的時間與地點，完全根據《元史》卷一四六的〈耶律鑄傳〉。

外的意思。如天子離開京城之後所住的地方，或者叫「行宮」，³⁰或者叫「行殿」；³¹首都之外的另一個都城叫「行都」；³²首都與行都之外，天子處理行政的地方叫「行在」，³³譬如在南宋初期，在宋高宗還沒把杭州定為國都之前，杭州是稱為「行在」的。此外，由於天子的祖廟一般都建於京城之中，所以在天子出巡的行程中，臨時建築的祖廟，就稱為「行廟」。³⁴根據上舉各例，「行帳」似乎應該指天子出行的營帳，而「行廚」也似乎應該指天子出行時，途中臨時設立的烹飪場所。如果這個推論無誤，耶律鑄在湖北宜都聽人所說的「行帳八珍」，也許本來是宋人的八珍，而他所說的「行廚八珍」，卻是蒙古人的八珍。然而他既說「行帳八珍」就是「行廚八珍」，可見在十三世紀的中葉，當蒙古人與南宋的中國人相互交戰的時候，雙方不但都有八珍，而且這八珍的內容，竟然是完全相同的。這個現象不但有趣，也是相當值得注意的。現把「行廚八珍」的名目，逐一解釋如下：

³⁰ 晉·左思，〈吳都賦〉：「古昔帝代，曾覽八紘之洪結，一六合而光宅，……烏聞梁岷有陟方之館，行宮之基歟？」李善注：「天子行所，立名曰行宮。」賦文見梁·昭明太子，〈文選〉（此據清嘉慶十四年，1809，鄱陽胡氏重刻北宋淳熙刊本），卷五，頁1-2。

³¹ 唐·李商隱〈六頓詩〉云：「猶鎖平時舊行殿，盡無宮戶有宮鴉。」詩見《李義山集》卷六。

³² 《宋史》（北京：中華書局標點本，1975），卷三九三，〈黃裳傳〉云：「中興規模與宋成不同，出攻入守，當據利便之勢，不可不定行都。」

³³ 《宋史》卷一，〈高宗紀〉六云：「（紹興）八年（1138），……張通古、蕭哲至行在，……是歲，始定都於杭。」

³⁴ 《晉書》（北京：中華書局標點本，1974），卷六七，〈溫嶠傳〉云：「嶠於是創建行廟，廣設壇場，告皇天后土祖宗之靈，親讀祝文，聲氣激揚，流涕覆面。三軍莫能師視。」

一、醍醐

醍醐，音題胡，是乳酪上面的那層硬皮。《大般涅槃經》卷一四〈聖行品〉云：

譬如從牛出乳、從乳出酪、從酪出生酥、從生酥出熟酥、熟酥出醍醐。醍醐最上，……佛以如是。³⁵

引文的意思是說，因為從牛可以得到牛奶，從牛奶裡可以產生奶酪，從奶酪裡可以產生生酪酥。酪酥又分兩種，直接從奶酪裡得到的生酪酥，然後從生酪酥裡又可以得到的是熟酪酥。最後，從熟酪酥裡所得到的食品才是醍醐。根據以上的各種關係，醍醐是牛奶的精華，是無可疑的。

《大涅槃經》現有兩種版本，屬於大乘佛教的叫《大般涅槃經》，這是在南北朝時代的北涼（397-439）朝內，由從中印度來華的曇無讖（Dharmaraksha）在從玄始三年至七年（414-421）的這八年之中，在甘肅姑臧，根據他從印度帶來的前十二卷，和他在於闐訪得的後二十八卷，從印度梵文（Sanskrit）本而譯成中文的。這部經共四十卷。至於屬於小乘佛教的也叫《大般涅槃經》，這是在南北朝時代劉宋朝內的宋文帝元嘉十三年（436），由慧觀、慧嚴和謝靈運等人，參照曇無讖的四十卷本譯本，和法顯在東晉安帝義熙十四年（418）所譯的六卷本，加以修正，而共同編成的。編成以後，這部經共有三十六卷。大乘佛教版本譯成中文的時間雖比小乘佛教版本譯成中文的時間稍早，不過不論是大乘的，還是小乘

³⁵ 曇無讖譯，〈聖行品〉，《大般涅槃經》（臺北：白馬精舍印經會影印本，1989），第七之四，頁448。又見慧嚴，〈聖行品〉下，《大般涅槃經》卷一三，頁690-691。

的版本，都在五世紀的中期以前已經譯成中文。

醍醐之名既然首先見於《大般涅槃經》，而這部佛經又是由印度佛僧從梵文寫成的經典。可見把牛奶做成酪，由酪做成酥，再由酥產生醍醐，不但本是印度人對牛奶食品之生產過程的詳細記載，而且把醍醐當做牛奶的精華來看待，本來也應該說是印度人的一種飲食觀念。既然這種觀念，本來不是中國人的，可以說，把牛奶與從牛奶裡產生的酪、酥，與醍醐作為中國人的飲食的一部分，是中國的飲食文化受到外來的飲食文化之影響的一種表現。

如果中國人知道吃奶酪與醍醐是由於佛經的介紹，應該接著追查的是在《大般涅槃經》還沒被譯成中文之前，難道在中國的固有飲食文化之中，真的連奶酪也沒有嗎？要回答這個問題，《禮記》卷七〈禮運〉篇裡的一段文字，是不能忽視的。現把〈禮運〉篇的原文，節引如下：

昔者先王，未有宮室，……未有火化。後聖有作，然後修火之利，范金、合土，以為臺榭、宮室、牖戶。以炮、以燔、以亨、以炙，以為醴酪。³⁶

所謂禮，意思是甜酒。酪，據鄭玄的注，是「酢醢」。酢，音做，是醋的本字。至於醢，音宰，意思也是醋。根據醴與醢二字的字義，《禮記》所說的醴酪，似乎實際上就是用甜酒做成的醋。再根據前面對於周代八珍的介紹，周代天子在吃「炮豚」的時候，肉是要蘸著醋來吃的。無論醴酪，也就是酢醢，是否就是吃「炮豚」時所需要的醋，周代的酪，只是一種酸味的調味品，而絕不是從牛奶裡面

³⁶ 《禮記鄭注》卷七，〈禮運〉篇，頁3。

到的精華。這就是說，到戰國時代為止，中國傳統飲食文化中，雖然也有酪，不過中國的酪與印度傳統飲食之中的酪，是完全不同的兩種食品。這兩者的差異，是必須辨別清楚的。

由許慎在漢和帝永元十二年（100）編成的《說文解字》，不但是漢代的字典，也是中國的第一部字典。可是在《說文解字》裡，並沒有酪這個字。³⁷這個事實，似乎可以說明直到後漢的中期，或者說，直到西元二世紀的始點，住在中國境內的中國人，大概還沒有吃奶酪的習慣。為什麼要這樣說呢？在漢武帝的元封時代（110-105 B.C.），武帝先把江都王劉建的女兒劉細君封為公主，然後把她送到西域去；嫁給烏孫國的國王莫昆。³⁸當時的烏孫國的領土，就在現在的新疆省的伊犁河流域。³⁹細君到烏孫之後，發現莫昆不但已經是個老頭子，而且由於兩人的言語不通，根本無法交談。⁴⁰於是劉細君就在又氣又悲的心情之下，寫成這樣的一首詩：

吾家嫁我兮天一方，遠託異國兮烏孫王。
穹廬為室旃兮作牆，以肉為食兮酪為漿。
居常土思兮心內傷，願為黃鵠兮歸故鄉。⁴¹

詩中最值得注意的是第四句。細君既然要把「以肉為食」記下來，

³⁷ 《說文解字》卷一四下在「酉」部，共收從酒至酌等酉字旁的字共七十字。其中並無酪字。

³⁸ 《漢書補注》（據清光緒二十六年，庚子，1900，長沙王氏校刊本），卷九六，〈西域傳〉下，頁3。

³⁹ 蘇北海，〈漢代烏孫居地考〉，《新疆歷史地理》（烏魯木齊：新疆大學出版社，1988），頁1-14。

⁴⁰ 《漢書補注》卷九六，頁4。

⁴¹ 《漢書補注》卷九六，頁4。

可見烏孫國以肉爲主食的吃的方式，與中國人的以米或麵爲主食的吃的方式是不一樣的。以肉爲主食，固然已經使細君在吃的方面感覺非常不習慣，在另一方面，烏孫人的以「酪爲漿」，也同樣的使她感到不習慣。可是除了酪，她並沒有別的飲料可喝。因爲據班固的紀錄，烏孫人都「隨畜逐水草」，⁴²這個國家根本是一個典型的游牧社會的國家。由劉細君的詩裡所提到的酪，既是當作漿來喝的，似乎可以說這個酪字，如果不是牛奶的代名詞，恐怕就是薄得可以喝的薄奶酪。根據這個推論，遠在許慎編成《說文解字》的百年之前，劉細君與陪著她一齊到烏孫國去的那幾百個漢人，是喝過奶酪的。不過他們喝奶酪的地點，既在中國的領土以外，而所喝的奶酪，也不是中國人的產品。因此劉細君雖在漢武帝時代在烏孫喝了由當地人所做的奶酪，可是這件事卻與中國的飲食文化並沒有關係。

這個情形，到了東漢末年的獻帝時代（189-219），似乎已經有所改變。譬如生活在南北朝時代的劉義慶（403-444），曾對曹操的生活，寫過這樣的一段紀錄：

入餉魏武一柸酪，魏武噉少許。蓋頭上，題合字似示眾。眾莫能解。次至楊脩，脩便噉，曰：令教人噉一口，復何疑？⁴³

楊脩的捷悟，固然值得讚歎，可是在引文中，更值得注意的是「入餉魏武一柸酪，魏武噉少許」與「脩便噉」這兩句話。據這兩句話，

⁴² 《漢書補注》卷九六，頁2。

⁴³ 《世說新語》（香港：大眾書局楊勇校箋本，1969），卷中，〈捷悟〉第十一，頁441。（又見香港：中華書局徐震堦校箋本，1987，頁318）。

有人送給曹操一杯酪；他吃了一點，楊脩也吃了一點。曹操死於漢獻帝延康元年（220）。⁴⁴楊脩則在漢獻帝建安二十四年頃（219）被曹操所殺。⁴⁵因此，儘管他們吃奶酪的時間不能確定，不過在時間上，不會遲於建安二十四年，是無可疑的。另一方面，把奶酪送給曹操可能具有兩種意義；一種是酪很少見，另一種是酪很好吃。既然在 220 年以前，有人把酪送給曹操，可見到了漢代末年，中國人不但不把吃酪視為苦事，而且還把酪當作珍品來送禮。除此以外，在漢代末年，中國人也許已經學會如何自己製作奶酪了。

在許慎編成《說文解字》之前，也就是直到西元前 100 年之前，中國人既沒有酪字，應該是既不知道什麼是奶酪，也不知道吃奶酪的。可是到 220 年左右，中國人除了學會怎麼吃酪，也已學會怎麼去製作奶酪。根據以上的討論，可以看出來，中國人的飲食習慣，在從西元前二世紀的初年到西元三世紀的初年的這五百年之間，曾經發生過很大的變化。如果可以把中國人不知道吃奶酪的飲食習慣稱為傳統的中國文化，當中國人開始吃奶酪的時候，在中國人的飲食習慣裡，既已滲雜了游牧民族的飲食方式，中國的飲食文化，就

⁴⁴ 《三國志》（上海：涵芬樓影印宋紹熙刊本，出版年不詳），〈魏書〉卷一，「武帝紀」，頁 46，曹操卒於漢獻帝建安二十五年，年六十六歲。據此推之，其人應生於漢桓帝永壽元年（155-220）。

⁴⁵ 楊脩為楊震（卒於漢安帝延光三年，124）之玄孫。其略傳於《後漢書》卷五四附於〈楊震傳〉之後。但不言楊脩之卒年。然據《後漢書》所引《續漢書》，楊脩為曹操所殺時，年四十五歲，然亦不言其人卒於何年。據〈楊震傳〉後所附〈楊彪傳〉，楊彪從建安十一年起，託有腳病而不復行，前後十年。此後，其子楊脩才被曹操所殺。所以楊脩之逝，至少應在建安二十一年或該年之後。如果楊脩卒於建安二十一年（218），年四十五歲，他的生年應在漢靈帝建寧四年（171）。姜亮夫所編《歷代名人年里碑傳綜表》（香港：中華書局，1961），頁 30，則作生於漢靈帝熹平四年，卒於漢獻帝二十四年（173-219）。1976 年 Richard B. Mather 在《世說新語》的英文全譯本（*A New Account of Tales of the World*，由美國 Minnesota 大學出版社出版）之中，在傳略部分的 602 頁，認為楊脩的生卒年是 178-220，不知何據。

已不再是純粹的傳統中國文化。這個變化是相當大的。

以上所討論的，是酪在中國飲食之中的時間的開始。以下還要再從文獻上看，吃酪地區的地理分布。在籍貫上，曹操是沛國的譙縣人。⁴⁶楊脩是弘農人。⁴⁷在漢代，沛國的屬地在今河南省東部與安徽省西北部的山地之間，譙縣即今亳縣，位於安徽省的西北角，與河南省的邊界相距不遠。至於弘農，在漢代，是一個郡，郡的領土包括河南之西部與山西之東南部的山地。大致說來，曹操與楊脩，在籍貫上，都可算是河南人。河南是中原。既然曹操與楊脩都吃酪，而河南人又會做酪，可見在三世紀初年，把酪作為中國飲食的一部分，似乎首先是在河南，也就是在中國的中原地區發展起來的。

這個現象，似乎直到南北朝時代，還沒有重大的改變。楊衒之的《洛陽伽藍記》卷三，在「正覺寺」這一條之下，曾有以下紀錄：

勸學里東有延賢里，里內有正覺寺。尚書令王肅所立也。肅字恭懿，琅琊人也。偽齊雍州刺史奐之子也。……為齊祕書丞。……肅在江南之日，聘謝氏為妻。及至京師，復尚公主……肅初入日，不食羊肉及酪漿等物。常飯鯽魚羹，渴飲茗汁。……經數年以彼，肅與高祖殿會，食羊肉、酪粥甚多。⁴⁸

⁴⁶ 《三國志》，〈魏書〉卷一，〈武帝紀〉，頁1云：「太祖武皇帝，沛國譙人也。姓曹，諱操，字孟德。」

⁴⁷ 關於楊脩，史書雖未提到他的籍貫，不過《後漢書》卷八四〈楊震傳〉，楊震的籍貫是弘農華陰。楊脩既是楊震的孫子，他的籍貫也應該是弘農。

⁴⁸ 周祖謨校釋本，《洛陽伽藍記》（北京：中華書局，1963初版，1987再版），卷三，頁124-125，又見徐高阮重別文注并校勘本，《洛陽伽藍記》（臺北：中央研究院歷

在這段引文裡，有幾點要先解釋。所謂瑯邪，本是秦代設立的一個郡。到了西漢時代，這個郡治，在今山東西部的諸城一帶。東漢時代，把瑯邪郡改為瑯邪國，國治在今山東臨沂縣北十五里的開陽。這個瑯邪國，不但直到西晉時代，依然存在，而且當時此國的國治所在，也仍在開陽。東晉建都建康（即今南京）之後，晉元帝爲了處置從瑯邪國南遷到長江流域的山東人士（也就是當時史家所說的僑民），而在太興三年（320）又在今南京以東的句容設立了一個新的瑯邪郡。⁴⁹這個新瑯邪郡，在南朝的宋、齊、梁等三代是照樣維持的，不過卻把新瑯邪郡的郡治從句容遷移到建康以北的白下，同時定名爲南瑯邪郡。一直要到陳代，白下的瑯琊，才廢止不用。王肅的籍貫是瑯琊，這個瑯琊當然不是白下的新瑯邪，而是山東的瑯琊國。可見在地理上，王肅是山東人，也就是一個道地的北方人。引文裡所提到的高祖，指北魏的孝文帝（471-498）。北魏的都城，本來是山西省的平城。到太和十八年（494），孝文帝下令遷都，才把北魏的都城由平城遷到洛陽。洛陽位於河南的西部，楊脩的老家弘農郡，就在洛陽附近。至於王肅，他是在北魏孝文帝太和十八年，也就是在北魏剛以洛陽爲都的那年，離開南京，逃亡到洛陽去的。到孝武帝景明二年（500），他在受封爲昌國縣侯之後，死於

史語言研究所，1960），卷三，頁23。

⁴⁹ 《晉書》卷一五，〈地理志〉下，頁452，晉有琅邪國，在山東，統開陽、臨沂、陽都、繒、即丘、華、費、東安、與蒙陰等九縣。晉元帝過江後，「琅邪國人隨帝過江者，遂置懷德縣及琅邪郡以統之。」可是近代學者對於東晉所設的僑置郡縣的年代，迄今似乎尚無定論。詳見何啓民，〈永嘉亂後流人問題與州郡縣的僑置〉，收入中央研究院國際漢學會議編《中央研究院第二屆漢學會議論文集》（臺北：中央研究院，1989），頁541-578。

北魏，時年三十八歲。⁵⁰

王肅的父親是王奐。據唐初史家李延壽的記載，王奐不但在劉宋順帝的昇明初年（477），曾在建康以南的丹陽擔任當地的郡尹，而且在升明初年以前，已經在劉宋朝內先後擔任過侍中與尚書的職位。⁵¹對於這兩個職位的任期究竟有多久，李延壽雖然一字不提，可是根據梁代史家蕭子顯的紀錄，遠在劉宋廢帝的元徽元年（473），王奐已經在江夏先後擔任當地的長史與太守。⁵²所謂江夏就是現在湖北省的武昌。王肅既在 500 年卒時，卒年三十二歲，所以他在 477 與 473 年，應該分別只有十五歲及十一歲。這個年齡的孩子應該是由父親帶在身邊的。因此，在 477 年，王肅十五歲的時候，應該住在江蘇的丹陽，而在 473 年，當他只有十一歲，他應該與他的父親王奐同時住在湖北的武昌。

了解了以上所說各事，可知直到五世紀的中後期，以王肅為例，住在長江流域的中游與下游的漢人似乎是不吃酪的。王肅在洛陽住了幾年後，能夠在與孝文帝見面的時候，既吃不少的羊肉，又吃不少的奶酪，可見在長江流域長大的漢人並非不能吃酪。王肅初到洛陽時，不吃酪，恐怕只是由於長江流域沒有酪。他在現在的南京與武昌地區，既然都沒吃過酪，所以他剛到洛陽時，還是不吃酪。可是他在洛陽住了幾年，能吃很多酪，這就表示王肅的飲食習慣已經受到中原飲食文化的影響。除此以外，王肅吃酪也表示長江流域地區的飲食文化，只要經過一段時間，是會受到遊牧民族的飲食文

⁵⁰ 《魏書》（北京：中華書局印標點本，1975），卷六三，頁 1407-1412。又見《北史》（北京：中華書局排印標點本，1974），卷四二，〈王肅傳〉，頁 1537-1541。

⁵¹ 《南史》（北京：中華書局排印標點本，1975），卷二三，〈王奐傳〉，頁 638-639。

⁵² 《南齊書》（北京：中華書局排印標點本，1975），卷四九，〈王奐傳〉，頁 847-852。

化之影響的。得到這個論點的理由很簡單：北魏是由拓跋氏所建立的政權。拓跋氏是鮮卑族的一支。鮮卑是一個遊牧民族，也是中國政治史上的五胡之一。根據以上的討論，可見在三世紀初期，當曹操佔領中原的時候，中原是吃酪的地區，到五世紀末期，當拓跋氏佔領河南的時候，中原仍舊是吃酪的地區。在五世紀，直到王肅由南京逃亡到洛陽的時候，以南京與武昌為中心的長江流域的中游與下游地區，可能還是不吃酪的。

此後，以河南為主的中原地區，一直是吃酪地區的主要地區。現在只舉一項十二世紀的資料為證來說明這個觀點。孟元老的《東京夢華錄》雖然寫成於南宋高宗紹興十七年（丁卯，1197），書的內容卻是對於北宋都城汴京之各種生活的回憶。此書卷二在〈飲食果子〉條下，曾記汴京的飲食店鋪之中，有一個「乳酪張家」。⁵³ 汴京就是開封，開封在洛陽之東，也在河南省境之內。由孟元老的這項記載，可以看出來，至少在北宋末年的宋徽宗的政和與宣和時代（1111-1125），在當時的國都之中，吃酪的人數必不在少。正因為吃酪的人很多，所以才有一個張家鋪子，專賣奶酪。

據前面所引的《大般涅槃經》，醍醐是奶酪的精華。既然到五世紀中期為止，這部佛經已有兩種不同的中文譯本，可見從奶酪裡產生醍醐這回事，中國的佛教徒，應該是早就知道的。可是事實上，中國人真正知道醍醐是一種美食，恐怕為時甚晚。譬如由寇宗奭在宋徽宗政和時代寫成的《本草衍義》，在此書卷一六的「醍醐」條，曾說：

⁵³ 孟元老，《東京夢華錄》（香港：中華書局鄧之誠標點注釋本，1961），頁74。

作酪時，上一重凝者為酪面。酪面上，其色如油者為醍醐。
熬之即出，不可多得。極甘美。雖如中取之，用處並少。惟
潤養瘡痂最相宜。⁵⁴

究竟用醍醐來醫療瘡痂，是否真的「相宜」，由於牽涉到中國的醫藥學，本文無法評論。不過從文獻上看，寇宗奭可能是第一個對醍醐的美味用文字加以描述的人。在宋徽宗的宣和時代，寇宗奭是專門為北宋的中央政府收購藥材的一位官員。⁵⁵北宋的中央政府既然位於汴京，所以寇宗奭應該是長期住在汴京的。他說醍醐之味甘美，應該是他親身吃過醍醐之後的實際感受。如果寇宗奭有這種感受，汴京的居民，甚至整個中原地區的漢人，在吃過醍醐以後，也都會有同樣的實際感受。那就無異說明，在北宋的末年或者十二世紀的前半期，汴京或者中原的漢人，根據他們一千年來的製酪的經驗，終於知道如何從奶酪去提取牛奶的精華來製作醍醐。經過這些分析，也許可以說，北宋的中原漢人能夠製作醍醐，似乎是由於他們長期製酪的實際經驗，這也就等於說，北宋漢人自製醍醐，也許並不是由於他們對於《大般涅槃經》的閱讀。不過以北宋的漢人在發現醍醐的味道甘美之後，仍舊把它作為醫學上的藥品為例，可以看出來在當時，並不曾把醍醐視為飲食裡的珍品。可是到了元代初年或者十三世紀的中期，據耶律鑄的記載，醍醐已是當時的「行廚

⁵⁴ 《本草衍義》（上海：商務印書館《叢書集成》初編本，1937），卷一六，頁78。

⁵⁵ 陸心源（1834-1894）在清光緒三年（1877）為《本草衍義》所寫的序的考證，寇宗奭曾在杭州的永耀軍與順安軍，前後擔任承直郎與澧州司戶。但寇宗奭在《本草衍義》卷一的書名之後所記的，他自己的職務是「通直郎添充收買藥材所辨驗藥材」。根據宋代的文官散階，奉直郎的品級是從六品上，階數是第十六級，承直郎的品級是正六品，階數是第十五級。宋代的文官的階數，共有二十九級。寇宗奭的官階，雖曾由第十六階陞到第十五階，但在二十九個官階之中，第十五級，仍是中等官階。

八珍」裡的一道珍饈。從寇宗奭在政和時代對醍醐首次加以記錄，到耶律鑄在 1258 年對「行廚八珍」加以記錄，在時間上，這兩種紀錄，相距大約一百四十年。醍醐成為中國人的一道珍饈，就是在這一百四十年之中形成的。從漢代的劉細君以飲酪為苦，到南北朝時代的王肅可以大吃酪粥，再到北宋人稱讚醍醐的味道甘美，最後到醍醐在元代初年變成當時的珍饈，這幾件史實不但說明中國人在飲食方面的口味的演變，也說明中國人的飲食在物質需求方面，也是有變化的。

在清代初年，籍貫是浙江秀水的朱彝尊（1629-1709），雖是有名的學者，卻也寫過一部與飲食有關的著作：《食憲鴻祕》。在此書的上卷，他記載了怎麼製作奶酪的祕方。祕方的全文雖然不必引錄，不過他在乳酪方的標題之下，卻有一小段注文，是相當值得注意的。注文說：

從乳出酪、從酪出酥、從生酥出熟酥、從熟酥出醍醐。⁵⁶

在與前面已經引錄過的《大般涅槃經》裡的經文互相對照以後，如說朱彝尊的這段注文的來源就是《大般涅槃經》，應該是無可置疑的。值得注意的是，他既知道醍醐是最高級的奶製食品，可是他對醍醐的美味不但沒有讚語，甚至對醍醐曾經是「行廚八珍」之一珍的史實，也一字不提。這個事實似乎說明，在朱彝尊的心目中，醍醐雖然甘美，到底不過只是一種治療瘡痂的藥材而已。所以他吃奶製食品，只吃最普通的奶酪；既不吃奶酥，也不吃醍醐。假如這個

⁵⁶ 邱龐同，《食憲鴻祕》注釋本（北京：中國商業出版社，1985），頁 13。

推論符合事實，可以看出，到了十七世紀的清代初年，吃奶酪的地區，固然已由中原地區擴展到東南沿海的浙江，可是在當時，醍醐的地位，如與耶律鑄的時代互相比較，倒反而衰退了。

二、釐沆

「行廚八珍」的第二珍，名釐沆，音助康。關於這項珍品，在《雙溪醉隱集》裡，耶律鑄曾用一首詩題就是〈釐沆〉的七言絕句來加以描述的。這首詩的詩句雖不重要，不過他為此詩所寫的序卻非常重要。因為根據這篇詩序，釐沆就是馬駟。⁵⁷如果能以成書時間較早的其他文獻來印證，也許可以說，耶律鑄所說的馬駟，應為古代捫馬之誤寫。至於捫馬，就是用經過多次推撞之馬奶所做成的酸酒。這就是說，在「行廚八珍」裡，是有酒可飲的。

想要知道捫馬酒的來源，在時間上，應該先回到漢代。在漢代的中央政府之中，職位最高的大臣是合稱三公的御史大夫、太尉與丞相。在丞相之下，設有九卿。九卿之一是太僕，太僕的主管是丞。在太僕丞之下，又設有大廄令、未央令、和家馬令等三種屬官。家馬令是在何時設立的，現已不詳，不過到了漢武帝的太初元年（103 B.C.），當時的政府已經明令把家馬令改為捫馬令。⁵⁸

關於捫馬，在《漢書》裡，是有幾種注文的。譬如後漢代的應劭的注文是：

捫馬，主乳馬；取其汁，捫治之。味酢，可飲。因以名官也。⁵⁹

⁵⁷ 《雙溪醉隱集》卷六，頁 4-5。

⁵⁸ 《漢書》卷一九上，頁 12-13。

⁵⁹ 《漢書》（據王先謙補註本），卷一九，〈百官公卿表〉上，頁 13。

而三國時代之魏國人的如淳的注文是：

捫馬，主乳馬；以韋革為夾兜，受數升，盛馬乳。捫取其上把。⁶⁰

在如淳的注文裡，「捫取其上把」是讀不通的。所以晚清的學者王先謙認為這個無解的「把」字應該是「肥」字的誤寫。⁶¹這個意見是對的。根據這個意見，再把《漢書》之〈百官公卿表〉裡的記載，和應劭與如淳的注文綜合起來，可知家馬令原有的職責是為天子供給私用的馬匹。不過天子經常要處理國務，他以私人的身分離開宮廷而需要使用馬匹的次數，應該不會很多。當家馬令沒有公務的時候，如果太僕丞命令他兼負擠取馬奶和以馬奶製酒的工作，恐怕不是不可能的。家馬令既然要經常負責製造馬奶酒的工作，所以到了西元前 103 年，甚至連漢代的中央政府也索性把這個造酒官的官名，由家馬令改為捫馬令了。

捫馬酒是怎麼做出來的呢？先把一張牛皮圍成一個桶一樣的大皮兜，然後把馬奶擠到這個皮兜裡去。皮兜的容量並不很大，大概每一次只能接幾升馬奶。接好馬奶以後，大概先要把皮兜紮緊，然後用重的東西去推撞皮兜裡的馬奶；經過很多次的推撞，使得馬奶不但變成了酒，酒裡還帶有一點酸的味道。馬奶的脂肪是堆積在皮兜裡面之上層的。等到把這些脂肪清理乾淨，捫馬酒就可以喝了。前面說過，據耶律鑄的解釋，所謂釐沆，其實就是原料是馬奶、作法是推撞，此外，連酒味道也是酸的，所以元初的釐沆（也就是

⁶⁰ 《漢書》卷一九，〈百官公卿表〉上，頁 13。

⁶¹ 《漢書》卷一九，〈百官公卿表〉上，頁 13。

馬酏酒），可能根本就是漢代的捫馬酒。二者的差別，只是捫與酏的寫法不一而已。

在漢代，捫馬酒既是由為天子備馬的捫馬令負責監製的酒，漢代的天子喝不喝馬酒呢？要想找到這個問題的答案，《漢書》裡的資料是不能不注意的。據《漢書》的〈百官公卿表〉，在漢代，在九卿之下是設有少府的。少府之下，又設有二十八個機構。每一個機構的單位主管，都叫做丞。在這二十八個機構之中，有一個樂府。樂府是直接負責掌管宮廷之樂舞的機構。樂府的編制，非常龐大。譬如據桓譚的紀錄，當他在漢成帝時代（32-7 B.C.）的前期擔任樂府丞的時候，當時的樂府，共樂工千人。⁶²所謂前期，時間不明，不過無妨假設為自成帝建始元年到陽朔四年（32-21 B.C.）的那十二年。可是到漢成帝的綏和二年（7 B.C.），當時的樂府，雖然只有八百多人，然而丞相孔光（65-5 B.C.）認為編制還是太大。於是他就向漢成帝上奏，請求成帝能夠對這個人數龐大的樂府編制，加以刪減。孔光的計畫是樂府只需要三百八十八名樂工。所以在人數是八百多人的樂府裡，有四百四十一人是要裁除的。⁶³這個奏請在得到漢成帝的批准之後，立刻生效。據《漢書》的〈禮樂志〉，在被裁除的四百多名樂工之中，有七十二名，在被遣散之前，曾被賞與本來是賞給朝廷大臣喝的捫馬酒。⁶⁴可見在漢成帝時代，味帶酸味的捫馬酒，應該是一種在宮廷中使用的高級酒。

在漢代，大宛是西域的三十六國之一。其地在今新疆以西的俄

⁶² 桓譚的原文說：「昔余在孝成帝時，為樂府令。所典領倡、優、伎、樂，蓋有千人。」語見嚴可均編《全後漢文》（此據清光緒二十年，甲午，即1894年，黃岡氏刊本），卷一五，頁3。

⁶³ 《漢書》卷二二，〈禮樂志〉，頁1074。

⁶⁴ 《漢書》卷二二，〈禮樂志〉，頁1074。

屬土耳其斯坦的費爾汗那（Ferghana）一帶。⁶⁵產於大宛的汗血馬，在中國是被稱為天馬的。⁶⁶漢武帝爲了想要得到大宛的汗血馬，曾經在太初元年（103 B.C.），派大將李廣利統兵十餘萬，到中亞細亞去與大宛作戰；前後四年。到太初四年（106 B.C.），漢武帝才戰勝了大宛。⁶⁷這時候，他不但得到了大宛的汗血天馬，而且更意外的從大宛國得到了不少由當地人所製造的陳年葡萄酒。⁶⁸這些葡萄酒，還有那些汗血馬，在從大宛運到中國之後，當然是要獻給漢武帝的。於是大宛國的陳年葡萄酒，就很自然的成爲可能只有漢武帝才能獨享的美酒。他既有這麼多的陳年葡萄酒可喝，對於味道有點兒酸而且又能經常喝到的柁馬酒，他未必是樂於暢飲的。可是從武帝太初四年到成帝綏和二年，在時間上，相差已經又快一百年。經過這麼長的時間，在漢代的宮廷裡，由漢武帝所留下來的的大宛葡萄酒，可能早已喝完了。所以在漢成帝的時候，宮廷飲用的御酒，似乎仍是酸味的柁馬酒。柁馬酒既在漢武帝以後，成爲宮廷用酒，在當時，應該是珍貴的。在元初，既把一種釐沆的馬奶酒也列爲「行廚八珍」裡的一道珍品，足見當時對於馬奶酒的重視，並不次於西漢時代。從這個角度來看，中國人對馬奶酒的喜愛，從西漢中期直到元代初年，歷時一千六百年，並沒有重大的改變。中國人對馬奶酒的長期喜愛，是值得注意的。

⁶⁵ 張星娘，《中西交通史料匯編》（臺北：世界書局影印本，1962），第五冊，頁26。

⁶⁶ 《史記》（北京：中華書局排印標點本，1970），卷一二三，〈大宛列傳〉，頁3160。記張騫上武帝之奏言云：「大宛在匈奴西南，……去漢萬餘里。……多善馬，馬汗血，其先天馬子也。」又《漢書》卷九六，〈西域傳〉上，頁3894，〈大宛傳〉：「宛別邑七十餘城，多善馬。馬汗血，言其先天馬子也。」

⁶⁷ 《史記》卷一二三，〈大宛列傳〉，頁3160。

⁶⁸ 《史記》卷一二三，〈大宛列傳〉，頁3894：「大宛左右以蒲陶爲酒，富人藏酒至萬餘石。久者，至數十年不敗。」

在結束與𩇑沆有關的討論之前，對𩇑沆這個名詞的來源，似乎不能不提一下。據前述耶律鑄的〈𩇑沆〉詩之詩序，「𩇑沆，奄蔡語也。」⁶⁹所以用來稱呼元代之馬奶酒的𩇑沆，根本不是一個中國的名詞。所謂奄蔡，本是在漢代才見於中國史書的一個外國國名。《史記》卷一三二〈大宛傳〉說：

奄蔡，在康居西北可二千里處，行國，與月氏大同俗。⁷⁰

此外，《漢書》卷九六〈西域傳〉上，在〈大月氏傳〉內也說：

其康居西北可二千里有奄蔡國。控弦者十餘萬人。大與康居同俗，形大澤，無崖，蓋北海云。⁷¹

大體上，所謂康居（Sogdiana），是由屬於突厥族的游牧民族在今中亞細亞之藥殺水（Yaxartes，即今錫爾河 Syrdaria）以北的吉爾吉斯（Kirghiz）所建立的國家。⁷²奄蔡既在吉爾吉斯以北二千里，其地應在今鹹海及裡海以北。⁷³《漢書》在〈大月氏傳〉中既說奄蔡「臨大澤」，這個大澤，可能就指裡海。十三世紀初期，蒙古人不但在蒙古草原崛起，而且從元太祖十四年至二十年（1219-1224）的這六年之間，由於元太祖率軍征服土耳其斯坦，⁷⁴似乎與中亞細亞的許多游牧民族都有接觸。他們可能透過這種接觸而接受了一部

⁶⁹ 《雙溪醉隱集》卷六，頁4。

⁷⁰ 《史記》卷一二三，〈大宛別傳〉，頁3161。

⁷¹ 《漢書》卷九六，〈西域傳〉上，「康居傳」，頁3893。

⁷² 白鳥庫吉，《康居粟特考》（上海：商務印書館傅勤家中譯本，1936），頁15-16。

⁷³ 張星娘以為「奄蔡在裡海東北角。」見《中西交通史料匯編》，第一冊，頁7。

⁷⁴ 《元史》（北京：中華書局排印標點本，1977），卷一，〈太祖本紀〉。

分屬於中亞細亞遊牧民族的文化。從蒙古人對於馬奶酒沒有一個專門的名稱，反而要用住在裡海附近的奄蔡人的語言把馬奶酒稱為釐沆，就可以證明這個論點。不過無論如何，周代八珍是沒有飲品的。在元初的「行廚八珍」裡，不但有馬奶酒，而且還要用另外一個民族的語言來稱呼這種酒，只從這個角度來看，「行廚八珍」與周代八珍當然是不相同的。

三、駝蹄羹

「行廚八珍」的第三珍是駝蹄羹。駝蹄這兩個古字現在是不常用的。所謂駝，音陀，是駝字的俗寫。至於蹄，音提。《漢書》裡曾有「陸地牧馬二百」之語。⁷⁵此句在蹄字下面是有注文的。據漢人孟康的注，二百蹄就是五十匹。⁷⁶如果二百蹄等於五十匹馬，每四隻蹄當然就是馬的四隻蹄。現在雖可了解二百蹄就是二百蹄，可是孟康終未明說蹄就是蹄。到了唐代，顏師古才在他的注文裡正式的指出：「蹄，古蹄字。」⁷⁷了解了駝蹄二字的字義，可知駝蹄就是駝蹄。一般說來，駝是駱駝的簡稱。因此，駝蹄羹就是用駱駝之蹄所作的羹。

駱駝是產於沙漠地區裡的一種體型高大而又能馱負重物的動物。中國的蒙古與新疆雖然都有沙漠，可是在漢代，當時的新疆因為位於中國領土以西，所以俗稱西域。漢代的西域，主要是突厥人居住與遊牧的地方。至於蒙古，在漢代，是稱為朔方的。漢代的蒙古，是匈奴人居住與遊牧的地方。這兩大片生長駱駝的沙漠地區既

⁷⁵ 《漢書》（此據王先謙《漢書補注》本），卷六〇，〈貨殖列傳〉，頁6。

⁷⁶ 《漢書》卷六〇，〈貨殖列傳〉，頁6。

⁷⁷ 《漢書》卷六〇，〈貨殖列傳〉，頁6。

然都不是漢代的領土，這就等於說，在漢代的中國領土之內，本來是沒有駱駝的。

可是從文獻上看，漢代的中國人，並不因為國內不產駱駝而對駱駝一無所知。譬如據《漢書》的記載，在漢文帝四年（177 B.C.），匈奴人曾經向漢代的政府獻過一匹橐佗。⁷⁸佗與駝同音。所以橐佗就是橐駝。至於橐，《戰國策》裡曾有「覓書擔橐」之語。⁷⁹意思是如果要把書帶走，不挑起來，就得用個小袋子裝起來。如果把橐就是袋的這個字義轉用到《漢書》，可見《漢書》把駱駝稱為橐駝，是由於駱駝的背上多了一塊長得像個小袋子的肉。這塊肉，用現代的辭彙來說，是應該稱為駝峰的。《漢書》既能用橐字來形容駱駝背上的駝峰，可見漢人對於駱駝的體型上的特徵，是很清楚的。根據這項紀錄，至少在西元前二世紀下半期的七〇年代，有些中國人是見過駱駝的。再據《漢書》的記載，差不多在漢文帝四年，一百年之後的漢宣帝正始二年（74 B.C.），漢代的常惠在打敗匈奴人之後，從匈奴人的手裡獲得馬、牛、羊、驢、羴和橐駝七十餘萬匹。⁸⁰所謂「橐駝」，又是「橐佗」的另一種寫法。這就是說在常惠從匈奴人的手裡所得到的動物裡，是有一些駱駝的。常惠所得到的六種動物的總數是七十餘萬。匈奴人是依賴牛、羊、馬為生的。如果說這三種動物的數量，遠較驢、羴和駱駝為多，應該是無可疑的。在七十萬的總數裡，駱駝的數量即使只佔百分之一，至少應該仍有七千匹之多。根據以上的紀錄來推測，中國人除在西元前 177

⁷⁸ 《漢書》卷九四，〈匈奴傳〉，頁 71。

⁷⁹ 《戰國策》（臺北：商務印書館影印《四庫全書珍本》六集本，1976），卷三，〈秦策〉，頁 4。

⁸⁰ 《漢書》卷九四，〈匈奴傳〉，頁 30。

年見過一隻駱駝，又在西元前 73 年，見過大批的駱駝。

根據以上的討論，漢代的中國人雖然見過駱駝，不過中國境內既然不產駱駝，大概沒有人想到怎麼把一隻從蒙古得到的駱駝宰掉，然後再把這種動物的一部分做成菜餚的。事實上，不但在漢代，沒有人吃駱駝，似乎到南北朝時代，當時的中國人，還是不吃駱駝的。想要證明這一點，需要把南朝與北朝分開來，加以個別的觀察。南朝位於長江流域。在地理上，想要得到產於蒙古或新疆的駱駝，一定要先通過黃河流域。可是黃河流域不但屬於北朝，而且北朝還與南朝是互相敵對的。在這種情況之下，在南朝的領土之內，想得到一隻駱駝，恐怕已經非常不容易，更不會有人去把駱駝宰來吃的。不過北朝的領土卻能與蒙古和新疆直接相通。所以在南北朝時代的南朝想吃駱駝，是不可能的。但在北朝，由於地理位置的關係，如果想吃駱駝，似乎是有此可能的。然而事實上，在北朝，駱駝似乎也不是可吃的動物。在北朝的北魏時代，賈思勰寫了一本書名是《齊民要術》的書。這部書的內容雖然大部分與農民的種植與畜養有關，卻也在有些篇章記載了當時人的食物與各種食物的作法。譬如熊雖然是一種兇猛的野生動物，北朝的人卻是吃熊的。因為在《齊民要術》裡，就記載了幾種吃熊的方法。⁸¹可是在這部書裡，不要說根本沒有任何吃駱駝的方法的記載，就連駱駝這兩個字，也是從來沒提過的。也許以《齊民要術》的內容為例，可以看出來，在北朝，還是沒有人吃駱駝的。既然在南朝沒有駱駝，而在北朝，又沒有與吃駱駝有關的文獻，因此或者可以說，直到南北朝時代為止，

⁸¹ 《齊民要術》（據《四部叢刊》本），卷八，在〈蒸熊法〉部分，記載了與蒸熊有關的蒸法兩種。

駱駝在中國，只是負重運輸的動物，沒有人吃牠的。

可是這個不吃駱駝的情形，到了唐代，發生了變化。晚唐的段成式（803-863）是《酉陽雜俎》的作者。據此書的前集，有一位名叫曲良翰的將軍，「能為驢驘駝峰炙」。⁸²驢，音棕，是馬頸上的長毛，字義與鬃相同。所以驢驘，應該是驢頸上的長毛。至於炙，據本文註 10 的討論，就是《禮記》所說的「炮」或是《說文解字》所說的「炆」，意思是把帶著獸毛的肉用硬的東西穿進去舉到火上去烤。因此駝峰炙，就是用火來烤帶著駱駝毛的駝峰。從烹調的角度來看，在駝峰與驢驘之間，是毫無關係可言的。不過驢的本義既是頸上的長毛，從這個關鍵上看，也許可以用驢來代表項。如果這個推測無誤，炙字不但應該與駝峰有關，與驢頸也有關。那就等於說，在曲良翰所吃的食物之中，既有烤的驢頸，也有烤的駝峰。即使把驢頸的問題，暫時不加討論，「駝峰炙」就是烤駝峰，應該是無可疑的。

曲良翰之名，不見於《舊唐書》與《新唐書》。不過這兩部史書都記載過曲環（726-799）。曲環的籍貫是陝西安邑。他早年參加過平定史朝義的戰役，晚年又曾大破李希烈的叛軍。⁸³從陝西向北，經過綏遠，可達蒙古。同樣的，從陝西的西北向北，也可通新疆。根據這個地理位置，如果陝西境內有從蒙古或新疆而來的駱駝，是不足為奇的。不過從姓譜的地理分布上看，姓曲的家族一向住在以陝西與甘肅為中心的西北。⁸⁴因此曲良翰可能也是來自陝西

⁸² 《酉陽雜俎》（據《學津討原》刊本），前集，卷七，頁 6（後頁）。

⁸³ 〈曲環傳〉見《舊唐書》（北京：中華書局排印標點本，1975），卷一二二，頁 3501-3502。又見《新唐書》（北京：中華書局排印標點本，1975），卷一四七，頁 4759-4760。

⁸⁴ 關於曲這個姓，據林寶在唐憲宗元和七年（812）編成的《元和姓纂》（據清光緒六年，1880，金陵書局刻本）裡的說法（見卷一〇，頁 13），是由於晉穆公（按當是

或甘肅的西北人士。根據這個推測，至少暫時可以假定，吃烤駝峰的時間，在沒有比《酉陽雜俎》更早的紀錄之前，大概是從晚唐開始的。還有，吃烤駝峰如果不是由陝西人首先開始的，似乎也是由住在黃河流域的漢人開始的，因為如果沒有直接得到駱駝的機會，恐怕沒有人會吃烤駝峰的。

唐代以後，經過時間短促的五代（907-953），就到了宋代。在五代時代，是否有人繼續吃駱駝，在文獻上，似乎並無紀錄。可是在宋代，駱駝仍然是要宰來吃的。寇宗奭的《本草衍義》在「駱駝」條下這樣記著：

生西北界等處。家生者，峰、蹄最精；入多煮熟糟啖。⁸⁵

這項記載雖很簡單，卻具有三種意義。第一，宋人吃駱駝，是峰、蹄並吃的。在部位上，吃駝峰，是承繼從晚唐開始的飲食傳統，可是吃駝蹄，至少從文獻上看，是前所未有的事。這就等於說，宋人吃駝蹄，開創了一個飲食上的新傳統。第二，唐代的曲良翰吃駝峰，在作法上，採用炙而兼具燒烤。可是宋人吃駝峰，已由火炙的方式，

晉穆侯，西元前 811-785) 的小兒子成師被封於陝西的曲沃，他的後人就用曲字為姓。清代的張澍在他的《姓氏尋源》（據棗華屋刻本，此書無出版年代，但有清道光八年戊戌，即 1838 年楊振麟的序）裡（見卷四〇，頁 1），則認為曲姓的來源是由於在夏代暴君桀（約西元前十六世紀）的時代，已經有一個叫做曲逆的大臣，後世姓曲的人都是他的後代。可見關於曲姓的起源，林寶與張澍的意見，是不一致的。不過關於曲姓的地理分布，林寶只提到曲環，張澍卻說：「蜀漢之後，渠、宋、甘肅之鎮，戎多曲姓。」所謂渠，如果指漢代西域三十六國之一的渠，位置應在今新疆輪臺縣東南，如果指渠搜，位置應當在今陝西境內。至於張澍所說的「宋」，如果是指南朝宋、齊時代的宋興縣，位置應該在今陝西南鄭縣內。可見如果根據張澍的說法，曲姓的地理分布，如果不在陝西，就在甘肅，總之，在今西北。

⁸⁵ 《本草衍義》卷一六，頁 83。

改為水煮。不但駝峰用水煮，駝蹄也要水煮。煮好峰、蹄以後，再加糟來一齊吃。這就是說，唐宋兩代對於駱駝的烹調方式是完全不同的。第三，在宋代，吃駝峰與駝蹄的人，是位在西北邊界的人。從廣義的地理位置而言，陝西雖不能算邊界區域，卻正是中國的西北區域。這樣說，在宋代，吃駝峰與駝蹄的人，除了西北邊界的新疆，或者也包括陝西人。陝西人是從唐代起，已經吃駱駝的。所以宋代的陝西人吃駱駝，是有歷史背景的。根據寇宗奭，在宋代，吃駱駝的人，只限於西北與邊界兩地。可是他這個說法是不夠周全的。至少以下舉的一種資料為例，在南宋的都城杭州，也是有人吃駱駝的。這項資料見於南宋末年的周密（1232-1298）的《武林舊事》。他在此書的「蒸作往食」條，記載了五十六種用蒸的方式做成的食物，其中一種是駱駝蹄。⁸⁶由周密的記載，又可看出兩種歷史意義。第一，南宋人吃駱駝，只吃駝蹄。北宋人雖在駝蹄之外，也吃駝峰，可是到南宋，駝蹄似乎已經取代了駝峰的地位，成為一隻龐大的駱駝的唯一可吃的部位。第二，在作法上，南宋人吃駝蹄，是蒸來吃的。這與北宋人把駝蹄煮好再加糟的吃法是不同的。

到了這裡，南宋人吃駱駝只吃駝蹄，與元代的蒙古人吃駱駝只吃駝蹄，就駱駝之可吃的部位的選擇而言，有其一致性，是清楚可見的。因為在「行廚八珍」裡，據耶律鑄的記載，駝蹄也是要作成羹來吃的。根據以上的回顧，中國人知道駱駝，雖然可以早到西元前二世紀中期的漢武帝時代，不過用駱駝的某一部位來作菜餚，似乎要晚到八世紀中期的唐代後期才開始。當時吃的部位是駝峰，吃

⁸⁶ 《武林舊事》標點本（據《東京夢華錄》外四種本），卷六，「蒸作從事」條，頁448。

的方法是用火炙。到十二世紀初期的北宋末年，除了繼續吃駝峰，又增加了一個新的部位：駝蹄。這時候，駱駝的峰和蹄都用水煮熟再加糟來吃。到了南宋末年，駝峰已經不吃了。駱駝的可吃部位只是駝蹄。不過在當時駝蹄是蒸來吃的。最後到元代初年，駱駝的可吃部位仍是駝蹄。可是當時吃駝蹄，既要做成羹來吃，大概是要切成細絲或者薄片的。所以在南宋末年，如果要吃駝蹄，在作法上，似乎是既不烤、又不煮、也不蒸。根據以上的簡單的歷史，以吃駱駝為例，一方面可以看出來可吃的部位，在時間上，是有變化的，另一方面，也可看出來，對於駱駝的可吃部位的烹調方式，在時間上，從火炙到水煮，到氣蒸，再到加水以做羹，也是有變化的。

本文對於駝蹄羹的介紹應該到此為止。可是在結束之前，還需對吳自牧與孟元老的兩項記載，加以注意。吳自牧是《夢粱錄》的作者。他在這部書中，詳細的記載了杭州的夜市。據他的記載，杭州夜市中的吃食之一是糟羊蹄。⁸⁷這項小吃代表中國人對於羊的一種新吃法。因為據孟元老的《東京夢華錄》，在北宋汴京的吃食之中，用羊做的菜，雖然共有七種，⁸⁸其中卻沒有一種是糟羊蹄。根據孟元老與吳自牧的這兩項紀錄，似乎可以看出來，在北宋末年的汴京，吃羊而沒有糟羊蹄的這種吃法，也許是傳統的中國式的吃法。可是在南宋末年的杭州吃羊而有糟羊蹄可吃，代表傳統的中國式吃法，在從北宋末年到南宋末年的這一百年之中，已經發生了變化。變化之一是對蹄的看重，變化之二是做羊蹄要用糟。是不是有些原來住在中國西北的人在逃到杭州之後，因為懷念糟駝蹄的風味

⁸⁷ 《夢粱錄》標點本（據《東京夢華錄》外四種本），卷一三，「夜市」條，頁243。

⁸⁸ 《東京夢華錄》標點本（據《東京夢華錄》外四種本），卷二「飲食」條，頁16-17。

而改用糟羊蹄來作代替品呢？

四、駝鹿唇

「行廚八珍」的第四珍是駝鹿唇。關於這道珍饈，耶律鑄在《雙溪醉隱集》裡，曾用詩題也是〈駝鹿唇〉的七言絕句加以吟詠。爲這首詩，耶律鑄是寫了一篇短序的。以下是這篇詩序的全文：

駝鹿，此中有之。肉味非常。唇殊絕美。上方珍膳之一也。⁸⁹

在周代八珍之中，「搗珍」與「漬」的材料都可用鹿肉來擔任。耶律鑄既然註明「吃駝鹿唇」時所需要的鹿，是只在北方才有，可見這種鹿，大概不是生長在河南的那種比較普通的鹿。北宋末年，陸鉉的《埤雅》二十卷，在這部書裡，陸鉉記著：

北方戎、狄中、有麋鹿。駝鹿，極大而色蒼，尻黃而無斑，亦鹿之類。⁹⁰

陸鉉的《埤雅》，可能成書於宋徽宗時代（1119-1125）。⁹¹耶律鑄卒於元世祖至元二十二年（1285）。他的《雙溪醉隱集》不知編成於何年，但有呂鯤在甲辰年所寫的序。在1285年以前的甲辰是元尼瑪察氏三年（1244，相當於南宋理宗淳祐四年）。在這年，耶律

⁸⁹ 《雙溪醉隱集》卷六，頁5（前頁）。

⁹⁰ 《埤雅》（臺北：商務印書館影印郎奎金編《五雅》本，1973），卷四，頁12（後頁）。

⁹¹ 據陸鉉之子陸宰在宋徽宗宣和七年（1125）爲《埤雅》所寫的序。此書是在宋神宗元豐時代（1078-1085）之後，才開始編寫的。編寫的時間前後，共四十年。從宋哲宗元祐元年（1086）到宋徽宗宣和七年（1125），正好四十年。也許《埤雅》剛編成，陸鉉已死。所以書序只好由陸宰代筆。

鑄只有二十三歲。他的詩集必不會編成於這一年。在 1285 年以後的甲辰，是元成宗大德八年（1304）。這是，上距耶律鑄之逝，已有十九年。所以呂鯤的甲辰年的序，應該是在 1304 年寫成的。《雙溪醉隱集》雖有呂鯤在 1304 年所寫的序，不過這篇序文並沒說出此集編於何年，呂鯤的序文既無作用，只好把《雙溪醉隱集》暫時定在耶律鑄逝世之年，即 1285 年。由《埤雅》成書之年（1125）到《雙溪醉隱集》成書之年（1285），中間相距一百六十年。可見在從北宋末年到元代初年的這一個半世紀之中，在紀錄上，駝鹿一直產於北方。可是「北」的範圍太廣。駝鹿究竟產於北方何地，是需要考查清楚的。滿人西清曾著《黑龍江外紀》八卷。其書卷八在記載黑龍江的物產時，曾說：

堪達漢，鹿類。背上、項下，鬚鬃駱駝。沈存中《筆談》：北方有駝鹿，即此。境內諸山皆有之，毛蒼黃，體高大。重或千角力。性極馴，而水行尤速，角長大，色如象齒，可製射鞬。盛暑無穢氣。⁹²

西清所提到的《筆談》，應該是《夢溪筆談》的簡稱。《夢溪筆談》是北宋中期沈括（1031-1095）的著作。存中是沈括的字。今本《夢溪筆談》共二十六卷，書中並無與駝鹿有關之記載。西清既說沈括在《夢溪筆談》裡，提到駝鹿，可見西清所見到的版本，如果並非與現傳的版本不同，可能就是西清所見那段與駝鹿有關的記載，在現存的《夢溪筆談》裡，已經佚失了。不過即使把沈括對駝鹿的記載，暫置不提，由西清的《黑龍江外紀》來看，駝鹿的產地是黑龍

⁹² 《黑龍江外紀》（據《皇朝蕃屬輿地叢書》本），卷八，頁 14。

江。在地理上，黑龍江是中國的東北。可見陸鈿所說的北中與耶律鑄所說的北方，根據西清的著作來看，就是黑龍江。這樣說，產駝鹿的地方，應該是中國的東北，而不是華北。

西清既說堪達漢的「背上與項下，髣髴駱駝」，所以駝鹿這個名字的得名，應該由於這種野生動物的體型近似駱駝有關。堪達漢的嘴唇雖然在元代初年，是蒙古人飲食裡的珍品，其實從中國人吃鹿的歷史看，吃駝鹿之唇的風氣，似乎相當晚。首先，在周代，吃「搗珍」與「漬」的時候，都只用鹿肉。此外，周代天子所吃的帶有骨頭的肉醬之一，也是用鹿肉做成的。由「搗珍」、「漬」與「鹿臠」這三項食品所用的材料來看，可知在周代所吃的鹿肉無論是否帶有骨頭，鹿唇是不吃的。到了漢代，這個情形，似乎並無改變。譬如根據葛洪的《西京雜記》，⁹³在漢成帝時代（32-8 B.C.），曹元理在為他的朋友陳廣漢計算了他的米的總量之後，陳廣漢就為曹元理拿來一些酒，還有幾片鹿脯，給他當下酒菜。曹元理不但沒吃，而且繼續為陳廣漢統計他的財產，然後他發現，只是雞，陳廣漢所擁有的，幾乎就接近五萬隻。最後，曹元理對陳廣漢說：「你既有這麼多產業，怎麼請人吃東西就這麼小氣？」由這段記載可以看出在漢代，吃鹿即吃鹿脯，鹿唇還是不吃的。曹元理既嫌陳廣漢用鹿脯來招待他，代表陳廣漢的小氣，可見鹿脯在漢代，一定是相當普通的吃食。

時間稍晚一點，到了南北朝，吃鹿只吃鹿肉的情形才有所改變。譬如晚唐的段成式在《酉陽雜俎》中，曾經記錄過下引的這一段對話：

⁹³ 葛洪，《西京雜記》（據《津逮祕書》本），卷四，頁1（後頁）。

梁劉孝儀食鯖鮓，曰：「五侯九伯，令盡征之。」魏使崔劼、李騫在座。劼曰：「中丞之任，未應已得分陝？」騫曰：「若然，中丞四履，當至穆陵。」孝儀曰：「鄴中鹿尾，乃酒肴之最。」劼曰：「生魚、熊掌，孟子所稱。雞跖、猩脣，呂氏所尚。鹿尾乃有奇味。竟不載書籍，每用為怪。」孝儀曰：「實自如此。或是古今好尚不同。」梁賀季曰：「青州蟹黃，乃為鄭氏所記，此物不書，未解所以。」騫曰：「鄭亦稱益州鹿尾，但未是珍味。」⁹⁴

引文所說的鄴，在地理上，即今河北西南部的臨漳，而益州，在今四川西部的成都一帶。了解了鄴與益州的地理位置，可知在南朝的劉孝儀的眼裡，產於河北臨漳的鹿之鹿尾，是最好吃的下酒菜。然而在北朝的李騫的眼裡，產於四川成都的鹿之鹿尾，卻並不能算是珍貴的食品。這段對話透露了兩點：第一，梁（502-551）與北魏（386-527）同時的時間是西元 502-532 年，也即是在六世紀的初期。在這時期，被當時人所重視的鹿的可吃的部位，是鹿尾而不是鹿肉。第二，河北在中國的北方，四川在中國的西南。在南北朝時代，河北是北魏的領土，四川是梁的領土。由北魏派到梁代去的使者既然認為四川的鹿尾不好吃，而梁代的劉孝儀又認為河北的鹿尾才是最好的下酒菜，可見無論是從南朝人的立場來看，還是從北朝人的立場來看，北方的鹿的品質比西南的鹿的品質好，應該是無可疑的。第三，劉孝儀既說「鄴中之鹿，乃酒肴之最」，證明在六世紀，產於黑龍江的駝鹿，似乎還沒被發現。此外當時所吃的鹿的部分，除了肉，只是尾。鹿脣怎麼好吃，當時的人，可能是還不知道的。

⁹⁴ 《酉陽雜俎》前集，卷七，頁 11。

大概要到唐代，中國人才又發現，在鹿肉與鹿尾以外，鹿還有別的部位，也是可以吃的。譬如驚成在《遊仙窟》中記載桂心端給他與十娘的下酒菜之中，就有鹿尾與鹿舌。⁹⁵《遊仙窟》雖然是唐代的一篇小說，可是由這篇小說所描述與記錄的，應該是驚成實際見過或吃過的東西。這就是說，在唐代，除了鹿尾以外，鹿舌是從鹿身上所新發現的可吃的新部位。這個看法，是有歷史記載為證的。因為據歐陽修在他所修的《新唐書》裡的記載，會州的會寧郡常以當地的鹿舌與鹿尾，作為貢品而貢獻給唐代的天子。⁹⁶由這項紀錄，又可看出三件事：第一，要到唐代，才在鹿肉與鹿尾之外，發現鹿舌是鹿的另一個可吃部位。第二，會州的地理位置，大致是現在的甘肅省東部的靖遠縣與會寧縣。可見在唐代，中國西北方面所產的鹿，又開始進入了中國人的飲食世界。第三，會州不把鹿肉列為貢品，大概由於在唐代，鹿肉（或者應該說鹿脯）依然是一種相當普通的食品。正因為鹿脯太普通了，所以是不敢進貢給天子去吃的。

唐人所吃的鹿舌，在部位上，與鹿唇非常接近。也許正因為在唐代發現了鹿舌可吃，於是繼續在鹿身上尋找其他可吃的部位，這才不但在後代發現鹿唇是好吃的，而且到元代初年，更把產於東北的駝鹿之唇，列為「行廚八珍」之一珍。如果要在這個關鍵上，把以上所論各事，歸納出一個結論，可以看出中國人對於把鹿當作食物的一部分，至少遠在周代已經開始。那時所吃的，是鹿肉。這個

⁹⁵ 汪辟疆，《唐人小說》（上海：上海古典文學出版社出版，1955），頁25。

⁹⁶ 《新唐書》卷三七，〈地理志〉一，頁973。又見Edwards H. Schafer and Benjamin E. Wallacker, "Local Tribute Products of the T'ang Dynasty", 載於1957與1958年的*Journal of Oriental Studies* Vol. IV, Nos. 1-2 (Hong Kong: 1960), 頁213-242。

情形，直到漢代，依然如此，從南北朝時代開始，中國人在鹿肉之外，注意到鹿尾。這個部位，唐人雖然也是喜愛的，卻又發現了鹿舌之可食。到元代，才吃鹿唇。從歷史的觀點來看，由吃鹿肉，到吃鹿尾、再到吃鹿舌、最後到吃鹿唇，代表中國飲食對於吃鹿飲食的不同的時期，這四個時期，也代表中國人在吃鹿飲食方面的口味的變化。

五、駝乳糜

「行廚八珍」的第五珍是「駝乳糜」。這道珍饈雖然是由耶律鑄首先加以記錄，可是他所記錄的，只是這道菜的菜名。⁹⁷菜的材料與作法，他是一字未提。現在必須應該知道的是，可以做這道菜的「駝」，究竟是什麼動物。

關於這一點，似乎是可以從「行廚八珍」的本身來加以觀察的。據前面的討論，「行廚八珍」的第三珍是「駝蹄羹」。做這道菜的主要材料是駱駝的蹄。因此，做「駝乳糜」的駝，可能就是做「駝蹄羹」的駝，也就是駱駝。不過在另一方面，「行廚八珍」的第四珍是「駝鹿唇」。駝鹿的唇既然可做成一道珍饈，用駝鹿來做「駝乳糜」，當然也是可以的。所以「駝乳糜」的駝，又可能不是駱駝而是駝鹿。除此以外，寇宗奭在《本草衍義》裡既說：「西戎更以駝馬乳爲酥酪。」⁹⁸可見駝乳糜也許是用駝馬的奶所做的糜。這個可能性是需要從糜的字義來看的。

所謂糜，音迷，此字有兩種字義；一種是粥，另一種是碎爛。

⁹⁷ 《雙溪醉隱集》卷六，頁3（前頁），〈行帳八珍詩〉之詩序。

⁹⁸ 《本草衍義》卷一六，頁77，「人乳汁」條。

蒙古人的主食既是肉類，他們恐怕是不吃粥的。可是用乳汁所做的酥與酪，在完全乾透之後，是可以打爛或打碎的。打得爛碎的酥或酪，就是糜。寇宗奭所說的西戎，應該是活動於中國西北的遊牧民族的泛稱。以牛、羊肉爲主食的遊牧民族都會做乳酪和乳酥。蒙古人既是遊牧民族，當然也會做。不要忘記在「行廚八珍」裡的第一珍，醍醐，就是乳酪與乳酥的精華。根據這些事實，如果把寇宗奭的紀錄與蒙古人的飲食加以配合，也許可以說駝乳糜的駝，可能是指駱駝與駝鹿以外的另外一種動物。

吳正格在介紹滿洲食俗的時候，曾經順便提過駝乳糜。根據他的解釋：「駝乳糜是駱駝腸壁淋巴管中來的淋巴，呈乳白色，含有豐富的微小脂肪粒。」⁹⁹如果吳正格的解釋無誤，他這段話解決了兩個疑問：第一，產生駝乳的駝，既不是駝馬、也不是駝鹿，而是駱駝。第二，所謂駝乳，並不是真的駱駝奶，而只是附在駱駝壁上的脂肪粒，由於這些脂肪粒的顏色是乳白的，所以駝脂肪才有「駝乳糜」這個名稱。

六、天鵝炙

「行廚八珍」的第六珍是「天鵝炙」。天鵝的古名是鵠。《楚辭》卷九在〈招魂〉篇裡說：「鵠酸臠臠」，¹⁰⁰意思是說野鴨雖要做成羹，天鵝卻是要配著酸的醋來一齊吃的。天鵝是一種候鳥，每年春冬兩季住北方，夏秋兩季住在南方。正因為天鵝每年有兩季住在北方，所以很容易成善於騎射的蒙古人的獵物。不過蒙古人吃天

⁹⁹ 吳正格，《滿族食俗與清宮御膳》（瀋陽：遼寧科學技術出版社，1988），頁122。

¹⁰⁰ 劉向編，《楚辭》（王逸章句、洗興祖補注、陳直拾本遺本，臺北：世界書局，1956），卷九，〈招魂〉篇，頁125。

鵝的方式既是炙，而炙就是把帶著毛的肉類舉到火上去烤，可見炙天鵝是要把整隻天鵝連毛一齊烤的。這種吃法當然具有相當原始的意味。可惜當蒙古人在把天鵝烤好之後，是不是也要像戰國時代的楚國人一樣的要配醋來吃，現已難知。

七、紫玉漿

「行廚八珍」的第七珍是「紫玉漿」。耶律鑄雖然是這道珍饈的記錄者，可是由他所記錄的，只是這道菜的菜名，對於「紫玉漿」的材料與作法，卻沒有任何的紀錄。現在惟一的解釋是吳正格在提到這道菜的時候曾說：「紫玉漿考稽不明，估計爲鹿血之類。」¹⁰¹這個解釋當然是一種推測。不過迄今還沒有別人曾對紫玉漿做過第二種解釋。

八、玄玉漿

「行廚八珍」的最後一珍是「玄玉漿」。這道菜名雖然也是由耶律鑄首加記錄的，可是對於什麼是「玄玉漿」，正像他對「紫玉漿」的記錄一樣，是沒有任何解釋的。不過陶宗儀在記錄八珍的時候，曾對「玄玉漿」加以解釋：「玄玉漿，即馬妳子。」¹⁰²所謂妳，音乃。是孌的俗字。孌，也音乃，字義是奶。妳與孌不見於漢代的字典《說文解字》，但見於梁代顧野王所編的《玉篇》。¹⁰³因此，「妳」是從梁代才開始使用的「奶」字的新寫法。根據對妳字的討論，可知馬妳子就是馬奶子，也就是馬乳房。一般而言，玄是

¹⁰¹ 吳正格，《滿族食俗與清官御膳》，頁122。

¹⁰² 《輟耕錄》卷九，頁4。

¹⁰³ 《玉篇》（據中央研究院傅斯年圖書館所藏舊刊本，有康熙四十三年，即1704年，朱彝尊序，然未印出刊印者之姓名與刊印時地），卷三，頁34。

黑。¹⁰⁴根據這個字義，玄玉漿可以稱為黑玉漿。可是不但馬奶是白色的，馬的乳房即使不完全是白色的，至少也不會是黑色的。這樣說，如果玄玉漿是指馬奶而言，固然講不通，就是指馬乳房的顏色而言，也還是講不通的。在沒有其他的文獻可對玄玉漿就是馬乳房這個問題加以更適當的解釋之前，對於陶宗儀的解釋，似乎只好暫時存疑。

經過以上的討論，可以把由「行廚八珍」所代表的另一組菜，再作一個分析性的結論。

第一，從食物的材料方面看，有兩點特別值得注意：

（一）沒有米。據前面的討論，在「周代八珍」裡，有三珍是與稻米有關的。可是在「行廚八珍」裡，卻沒有任何一珍與稻米有關。這個現象是可以解釋的。首先，蒙古人是依賴牛、羊、馬為主的遊牧民族。他們的主食自然以這三種動物的肉類為主。其次，當耶律鑄對「行廚八珍」加以記錄的時候，蒙古人還在與南宋的軍隊作戰。由於蒙古沙漠不適於種植稻穀，蒙古人在未完全征服中國之前，是難有機會吃到米的。所以如果「行廚八珍」本是蒙古人的一組珍餚，他們索性不把稻米列為珍品，是可以理解的。另一方面，如果一名「行廚八珍」的「行帳八珍」本是南宋時代的中國人的一組珍餚，他們吃慣了稻米，自然更不會把米列為珍品。這樣說，無論「行廚八珍」是蒙古人的還是中國人的珍餚，不把稻米列入八珍，都是可以解釋的。

（二）肉類的主要來源是牛與馬。前面說過，在「周代八珍」

¹⁰⁴ 《詩經》在《國風》部分，於《豳風》之「七月」篇說：「載玄載黃，我朱孔陽。」傳：「玄，黑而有赤也。」意思是說，玄是帶點紅色的黑色。

之中，周代的漢人的肉食的來源有五種：牛、羊、豬、狗、鹿（包括鹿類的麋和麇）。可是在蒙古的沙漠草地進行遊牧，狗既可與野狼互鬥，是非常有用的動物。所以蒙古人不吃狗。至於豬的飼養，必需要有一個相當安定的生活環境。對逐水草而居的蒙古人而言，他們很難有安定的生活環境。所以對蒙古人而言，養豬既是不可能的事，他們當然是無豬可吃的。蒙古人不把狗與豬列為肉食的珍品，是受自然環境的影響而造成的。因此，蒙古人的肉食的來源，除了以牛、羊為主，還有野生的鹿和駱駝。

第二，從飲食的習慣方面看，酒的地位已有顯著的重要性。周代的酒正，雖然要為周代的天子掌管泛齊、醴齊、盎齊、緹齊、與沉齊等五種酒，¹⁰⁵可是這五種酒卻沒有任何一種是被視為珍品的。既然在當時，有八種肉食被列為八珍，而酒卻不是珍品，可見在周代，就飲食習慣而言，對於肉類的重視，是超過酒的。可是到了南宋末年或者元代初年，在「行廚八珍」之中，是有酒的（「行廚八珍」的第二珍是「釐沆」，釐沆就是用馬奶做成的柁馬酒），釐沆雖不見得是好酒，至少在十三世紀的中期，這種酒是與其他的七種食物一齊被視為珍品的。這就說明從中國的飲食習慣方面看，酒在十三世紀的地位，比起酒在西元前十三世紀的地位，已經顯著的提高了。

¹⁰⁵ 《周禮》卷二〈天官〉宰下，酒正掌管泛齊、醴齊、盎齊、緹齊與沉齊等五齊。所謂齊，就是酒。現在把這五種酒，用語體文解釋如下：

泛齊：是糟滓飄在酒下面的一種薄酒。

沉齊：是糟滓沉在酒下面的一種薄酒。

醴齊：是糟滓與酒夜的分量相等的一種甜酒。

盎齊：是白色的濁酒。

緹齊：是紅色的濁酒。

參、元末八珍

除了「周代八珍」與「行廚八珍」，成書於元代，但現已不知作者姓名的《饌史》，又曾記載過另一種八珍。這項紀錄的原文是這樣的：

《禮》所謂八珍者，淳熬、淳毋、炮豚、擣珍、漬、熬、糝、肝膋、炮牂，蓋八法也。其品則牛、羊、麋、鹿、肝、鳳髓、豹胎、鯉尾、鴛炙、狸唇、熊掌、酥酪蟬（羊脂為之）。迤北八珍。醍醐、麇沆、野駝蹄、鹿唇、駝乳糜、天鵝炙、紫玉漿、玄玉漿（即馬嬬子）。¹⁰⁶

在這段引文中，有些值得注意的地方。首先，《饌史》對於「周代八珍」名目的記載，發生了既有炮牂又有糝的錯誤。因為根據《周禮》的鄭玄注，周代八珍是有炮牂而沒有糝的。但在《禮記》之中，周代八珍卻沒有炮牂而有糝。可是在《饌史》裡，既把炮豚與擣珍合為一珍，又把炮牂與糝各算一珍，可見這位已失姓名的作者是把《周禮》的鄭注與《禮記》的紀錄混為一談了。這個錯誤是很明顯的。其次，是由龍肝到酥酪蟬的這張菜單，就是中國飲食史上的第三組八珍。《饌史》既無作者姓名，從書的內容也看不出來撰寫的時間。為了不至於把成書的時間定得過早，暫把《饌史》定為元代末期，也即十四世紀中期的一部飲食著作。根據前面的討論，元初的「行廚八珍」是由耶律鑄在 1258 年加以記錄的。元代亡於順帝

¹⁰⁶ 《饌史》（據《學海類編》本），頁 4。

至正二十七年（1367）。如果《饌史》的成書，可以定在元順帝至正十八年（1358）前後，也許可以說，在文獻上，「元末八珍」出現的時間，比「行廚八珍」出現的時間，又晚了一百年左右。

以下是對「元末八珍」的名目的一個簡單的介紹。

一、龍肝

龍是一種虛構的動物。龍既不存在，龍肝當然也是不存在的。所以所謂的龍肝，必是某種被稱為龍的動物的肝。從文獻上看，大概在晉代以前，狗是曾經被稱為龍的。譬如大部分已經失傳的《白澤圖》就曾有這樣的紀錄：

黑狗，白頭、長耳、卷尾，龍也。¹⁰⁷

《白澤圖》是古代的一種讖緯書。此書的作者姓名雖已失傳，不過至少是東晉時代以前的，或者是五世紀以前的一種著作。¹⁰⁸根據這部讖緯書，長耳、卷尾的白頭黑狗，是可以稱為龍的。狗既稱為龍，狗肝豈不就是龍肝？從歷史上看，早在周代，用狗肝做的肝膋，早已是當時的八珍之一。如果在元代，要把美名為龍肝的狗肝，再度列為八珍之一，這個組合方式，可說是既有歷史背景，又有文獻根據的。

可是除了某種狗可以稱為龍，某種鳥類似乎也可以稱為龍。漢代的張衡（78-139）在他著名的《西京賦》裡曾有下列的文句：

¹⁰⁷ 唐·徐堅等編，《初學記》（北京：中華書局排印標點本，1962），卷二九，頁712所引。

¹⁰⁸ 陳槃，〈古讖緯書錄解題二〉，《中央研究院歷史語言研究所集刊》22（1947）：35-47、52，「白澤國」條。

登預章，簡燴紅、蒲且發，弋高鴻、挂白鶴，聯飛龍。¹⁰⁹

據三國時代的薛綜的注，所謂飛龍，其實只是一種鳥的名稱。¹¹⁰再據現代的文獻來看，這種鳥，也許就是產於遼寧之岫巖，與安東之新賓與鳳城一帶的樹雞。¹¹¹由於樹雞「飛起來很優美，像條小龍」，¹¹²所以在東北地區，樹雞是稱為飛龍的。也許以張衡的記載為例，在漢代的中原地區，是有飛龍鳥的。以後由於中原地區的開發，山地減少，使得飛龍鳥逐漸失去適合的生長空間。所以到目前，只有在東北地區的山地，才能見到樹雞。把歷史文獻與現代文獻加以配合，可以看出來，樹雞既可稱為飛龍，樹雞的肝，當然也是可以稱為龍肝的。這樣說，龍肝既可按照《白澤圖》的說法而斷定是狗肝，另一方面，似乎也可按照《西京賦》的說法而斷定是鳥肝。不過，同一道菜不會使用兩種不同的材料，所以龍肝究竟是狗肝還是鳥肝，是應該有一個判斷的。

就材料的選擇而言，「元末八珍」的材料，大體以山珍為主，是無可疑的。根據這個觀點，產於遼東半島以北的飛龍鳥，不但是確生長於山區，而且由於數量不多，相當難得，可以說是道地的山珍。至於狗，不但是馴養的家獸，而且從唐代以來，很少有人把狗肉當作食品，¹¹³特別是當做珍品。根據以上所說的一個正面的與負面的理由，也許元末八珍裡的龍肝，應該是樹雞肝而不是狗肝吧。

¹⁰⁹ 李善注，《文選》（據上海，會文堂新記書局精印重雕宋淳熙本，無出版年代），卷一，頁14。

¹¹⁰ 李善注，《文選》卷一，頁14。

¹¹¹ 吳正格，《滿族食俗與清宮御膳》（瀋陽：遼寧科學技術出版社，1988），頁109-110。

¹¹² 吳正格，《滿族食俗與清宮御膳》（瀋陽：遼寧科學技術出版社，1988），頁1980。

¹¹³ 尚秉和，《歷代社會狀況史》（據中央研究院傅斯年圖書館藏本。書是中日戰爭之前所印，然無出版時地），卷七，頁11，「唐時已不食狗」條。

二、鳳髓

這道珍饈的材料是什麼，現無可考。

三、豹胎

漢末的文人徐幹（170-217）在他的〈七喻〉的逸文裡，記載了漢代的幾種食物的原料：

大宛之犧、三江之魚、雲鵠、水鵠、熊蹯、豹胎。¹¹⁴

可惜漢代對於豹胎的烹調法，沒能流傳下來。到了唐代，吃豹胎的風氣，似乎比較普遍。譬如小說家張鷟在《遊仙窟》中記載他與崔十娘所吃的食物之中，就有豹胎。¹¹⁵此外，張鷟在他的筆記裡，對於豹胎，曾經提出一種解釋。他說：

豹胎肥可食，餘瘦不堪。¹¹⁶

漢人吃豹胎，是否也由於豹胎之肥，固然還不可知，至少根據張鷟的說法，唐人吃豹胎，是由於不喜歡吃瘦肉。從唐俑與唐代的繪畫

¹¹⁴ 嚴可均編，《全後漢文》（據清光緒二十年，甲午，1894，黃岡王氏刊本），卷九三，頁7。

¹¹⁵ 汪辟疆，《唐人小說》，頁26。

¹¹⁶ 張鷟，《朝野僉載》（上海：文明書局《寶顏堂秘笈》本，1922），卷一，頁6（後頁）。其實張鷟所說的「豹胎肥可食，餘瘦不堪」的這個說法，似乎並不正確，譬如據《新唐書》卷三九，〈地理志〉三，頁999，當時的河東道（據譚其驤主編的《中國歷史地圖集》第五冊（上海：地圖出版社，1982），河東道的主要轄地在今山西省）向唐代中央政府進貢的貢品之一就是豹尾。Edward H. Schafer 與 Benjamin E. Wallacker 二人合撰的“Local Tribute Products of the T'ang Dynasty”一文，對於豹尾成為貢品之一，也有所述。如果豹尾真是瘦得不能吃，河東道的官員一定不會把豹尾作為當地的貢品，獻給唐代的天子。看來除了豹胎，恐怕豹尾還是可以吃的。

為例，唐代的女性，體型大多是豐滿肥胖。這種體型的形成，也許與當時的女性喜歡吃肥肉的風氣有關。元末的食家把豹胎列為八珍之一，究竟是由於豹胎難得，還是也照樣的由於不喜歡吃瘦肉，現難稽考。不過豹胎既然遠在漢代已是食品，所以在元末，儘管這道菜，仍被視為珍品，可是在元代以前，把豹胎視為珍饈，既已有悠長的歷史背景，因此豹胎並不是一道新菜。

四、鯉尾

鯉魚是一種很普通的魚。《詩經》在「六月」這首詩裡說：

食御諸友，魚鰾、膾鯉。¹¹⁷

「六月」是記載周宣王（827-782 B.C.）出征玁狁之後，得勝歸來的慶功詩。所謂鰾，就是煮，而所謂膾，就是把魚肉切成薄片。根據這首詩，至少遠在西元前八世紀，鯉魚是以生魚片的方式作為食品的。這個吃法，到了漢代，依然流行。枚乘是卒於漢武帝建元元年（140 B.C.）的文人。在枚乘的〈七發〉裡，既說：

薄耆之炙，鮮鯉之膾。¹¹⁸

而活躍於後漢光武帝時期（25-57）的傅毅也在〈七激〉裡說：

涿養之漁，膾其鯉、魴。¹¹⁹

¹¹⁷ 《詩經》之〈小雅〉的「六月」。

¹¹⁸ 李善注，《文選》卷三四，頁3（後頁）。

可見就以枚乘與傅毅的時代與作品為例，可以看出來在從前漢中期到後漢初期，或者西元前二世紀中期到西元一世紀中期的這百年的時間之中，吃鯉魚，仍然保持從周代開始的把鯉魚切成生魚片的傳統吃法。

唐代的創建者是李淵，所以國姓是李。鯉與李字同音。所以除了唐玄宗在開元三年（715）和開元十九年（731）兩次詔令禁吃鯉魚，¹²⁰唐代宗又在大曆九年（774）詔令禁捕鯉魚。¹²¹可是一般人仍然不顧禁令，照樣吃鯉魚。張鷟在《遊仙窟》裡所提的「荷間細鯉」，¹²²固然可能是一條完整的小鯉魚，到了唐代末期的貞元時代（785-804），以李復言在玄怪小說〈薛偉〉篇裡所記載的，群官爲了想吃膾而要求漁人趙幹獻出他私藏的巨鯉這件事來看，¹²³要吃鯉魚而把鯉魚切成生魚片，恐怕還是最普通的吃法。

到了南宋時代，在當時國都杭州的分茶酒店裡，不但可以吃到鯉魚膾，也可吃到香螺膾、鱸魚膾、群鮮膾和海鮮膾。¹²⁴鱸、鯽、和鯉，都是淡水魚。這些淡水魚，不但可以個別的作成膾，也可以把幾種魚的生魚片混合起來，作成「群鮮膾」。除此以外，海產的魚，既沒有與個別的海魚膾有關的記載，地位似乎不如淡水魚。所以海鮮好像也一定是要用生魚片的方式來吃「海鮮膾」的。根據以上的回顧，鯉魚的吃法，一直以切成生魚片來吃膾的方法爲主。從時間上看，鯉魚膾的吃法，從西元前九世紀的初期的周宣王時代，

¹¹⁹ 嚴可均，《全後漢文》卷四三，頁4。

¹²⁰ 《舊唐書》卷八，頁175、196。

¹²¹ 《舊唐書》卷八，頁304。

¹²² 汪辟疆，《唐人小說》，頁26。

¹²³ 汪辟疆，《唐人小說》，頁225-227。〈薛偉〉是李復言《續玄怪錄》裡的一篇。

¹²⁴ 吳自牧，《夢粱錄》卷一六，「分茶酒店」條，頁265。

到十三世紀中後期的南宋末年，歷時兩千五百年，始終是中國人最常用的吃法。

可是這個吃法，到了元代，開始發生變化。變化之一是要把鯉魚先切成片，然後「搗如泥」。¹²⁵變化之二是要把鯉魚切成塊，然後「就油鍋下魚，煎色變」。¹²⁶無論是把鯉魚肉搗爛如泥，還是把鯉魚炸得變成金黃色，這兩種吃法都與過去吃鯉魚的傳統無關。因為在元代，鯉魚是不吃膾的。除了這兩種變化，據元代的營養學家忽思慧的紀錄，在元代，鯉魚的第三種吃法是喝鯉魚湯。據說喝這種湯，除了可以消渴，也可以消除水腫、黃疸與腳氣等病。¹²⁷所以元代的鯉魚湯，實際上既是一種食療的藥，又是在鯉魚膾以外的一種新吃法。在這三種變化之外，最不可思議的變化，似乎莫過於吃鯉魚只吃其尾。儘管鯉魚的這個部位，是由《饌史》列為八珍之一的。不過從吃的立場來看，魚可吃的主要部位是身體，其次是魚頭。魚的尾部，除了鯊魚的尾，是珍貴的魚翅的主要來源，因而可吃以外，由於沒有肉，絕對不是好吃的。根據這個立場，鯉尾也許是鯉首的誤寫。可是在元代，據忽思慧的說法，鯉魚頭裡有毒。¹²⁸所以有毒的鯉魚頭當然更是不會被列入八珍的。既然對於把鯉尾與鯉首列為珍品都無法解釋，只好懷疑鯉尾會不會是別的動物之尾的誤寫呢？

¹²⁵ 倪瓚（1301-1374），《雲林堂飲食制度集》（北京：中國商業出版社中國烹飪古籍叢刊本，1984），頁22。

¹²⁶ 倪瓚（1301-1374），《雲林堂飲食制度集》（北京：中國商業出版社中國烹飪古籍叢刊本，1984），頁23。

¹²⁷ 忽思慧，《飲膳正要》（上海：商務印書館影印《四部叢刊》續編本，1934），卷二，〈食療諸病〉部分，頁38。

¹²⁸ 忽思慧，《飲膳正要》（上海：商務印書館影印）《四部叢刊》續編本，1934），卷一，〈食物利害〉部分，頁45。

五、鴞炙

鴞，音宵，就是俗語所說的貓頭鷹。在中國的文獻中，與鴞有關的兩種時代最早的記載，大概分別見於《詩經》和《莊子》。《詩經》在〈魯頌〉裡說：

翩彼飛鴞，集於泮林；食我桑黹，懷我好音。¹²⁹

這幾句詩是對生長在魯都曲阜近泮水旁邊的樹林裡的鴞的描寫。

《莊子》的卷一，在〈齊物論〉篇裡引用參梧子的話說：

見卵石而求時夜，見彈而求鴞炙。¹³⁰

意思是人們見了弓的彈，就想要把貓頭鷹從樹上打下來，然後就這麼把鴞連著皮與毛而拿到火上去烤來吃。〈魯頌〉是魯僖公時代（659-627 B.C.），也即春秋時代之後期的作品。根據〈魯頌〉，在西元前七世紀的中期或後期，魯國人雖然對貓頭鷹吃了魯國桑樹上的桑葢，有點討厭，卻並沒有想到一定要把這種晝潛夜出的凶禽拿來做成他們的食物。可是根據《莊子》，在莊子的時代（369-286 B.C.），或者西元前四世紀之中期到西元前三世紀的早期，人們既然在見到彈子的時候，就會聯想到帶著皮毛一齊烤的貓頭鷹，可見吃鴞炙的風氣，大概就是在從春秋時代後期到戰國時代早期的這三百年之間形成的。

漢代初年，漢文帝（179-157 B.C.在位）之子劉安（179-122

¹²⁹ 《詩經》之〈魯頌〉部分的「泮水」篇。

¹³⁰ 《莊子》（據《四庫備要》本），卷一，〈齊物論〉，頁22。

B.C.) 在文帝十六年 (164 B.C.)，因為世襲而成爲淮南王。於是他召集賓客數千人，集體編寫了一書叫做《鴻烈》的書。這部書後來通稱《淮南子》。在這部書裡，由莊子在〈齊物論〉裡引用過的參悟子的那兩句話，又被重引了一次。¹³¹如果在漢代初年，已經沒有鴉炙這道菜，重引「見彈而求鴉炙」這句話，是沒有意義的。《淮南子》既然引用了原由參悟子所說的這句話，據此推想，在二世紀中期的漢代初年，烤貓頭鷹這道菜，當時的人恐怕還是常常吃的。

北宋時的詩人孔平仲，¹³²曾在一首詩裡說：

彎弓既有獲，豈不願鴉炙？¹³³

意思是說，既然彎弓弋射，已有收穫，難道你還不願意吃一次烤貓頭鷹嗎？根據孔平仲的這首詩，可見把貓頭鷹烤來吃的這個吃法，從春秋時代的後期開始，一直到北宋時代，前後兩千多年，是從沒停止過的。宋與元的時代，相差不遠，所以到了元代末年，把鴉炙列入當時的八珍，不過只是把這道具有悠久歷史的野味菜，正式加以制度化而已。

六、猩猩

所謂猩猩 (*Simia satyrus*)，在所有存於地面上動物之中，是最接近於人類的一種四肢動物。所以在中國的文獻之中，猩猩是有

¹³¹ 《淮南子》(據《四庫備要》本)，卷一六，〈說山訓〉，頁12(後頁)。

¹³² 孔平仲的生卒年代不詳，但《宋史》卷三四四，頁10933-10934，有〈孔平仲傳〉。據此傳，他是活動於宋哲宗至宋徽宗時代的人物。

¹³³ 清·吳之振編，《宋詩鈔》(臺北：世界書局影印本康熙吳氏鑑古堂堂刊本初集，1962)，孔平仲，〈清江集鈔〉，頁11，「子明一戰兩敗」詩。

「野人」或「野婆」之別名的。¹³⁴《呂氏春秋》裡說：

肉之美者，猩猩之唇。¹³⁵

《呂氏春秋》是在秦代初年，由呂不韋（？-235B.C.）的許多門客共同編寫而成的。此書編成的年代雖然難於確定，不過呂不韋既在秦王政十二年（235B.C.）自殺而死。¹³⁶可見這部書的編成時代，必在呂不韋自殺之前，也即在西元前二三五之前。儘管中國人從什麼時候開始把猩猩唇當做食物，還難於考證，不過以《呂氏春秋》所說的「肉之美者，猩猩之唇」這句話為例，至少遠在戰國末年，猩猩唇已經是當時的美食了。此後，與猩猩唇有關的文獻很少。元末把猩猩唇列入八珍，大概是由於猩猩罕見的原故。

七、熊掌

熊掌又稱熊蹯。中國人知道熊掌好吃，從文獻上看，可說為時甚早。根據《左傳》的記載，下述的兩件事都與熊掌有關。第一件事是楚國的太子商臣，他在魯文公元年，也即楚成王四十六年（626 B.C.），「以宮甲圍成王，王請食熊蹯而死，弗聽。」¹³⁷所謂成王，指楚成王（671-626 B.C.）。這是說楚國的太子不但用兵把楚成王包圍起來，而且還要殺他。楚成王就提出一個「讓我先吃一頓熊掌，

¹³⁴ 李時珍，《本草綱目》（臺北：商務印書館影印文淵閣《四庫全書》本，1985），卷五一下，頁40，引羅願爾《雅翼》，及周密《齊東野語》。

¹³⁵ 《呂氏春秋》（上海：中華書局出版《四庫備要》本，1936），卷一四，《孝行覽》之〈本味篇〉，頁5。

¹³⁶ 《史記》（香港：中華書局標點排印本，1969），卷八五，頁2515。

¹³⁷ 《左傳》（據中央研究院傅斯年圖書館所藏都門印書局排印標本，然無出版時地），卷六，頁61（後頁）。

再來殺我」的要求。可是楚太子並沒答應他的要求，還是把楚成王殺死了。

第二件事發生在魯宣公二年（也即晉靈公十四年，607 B.C.）。在這年，晉靈公想吃熊掌，可是「宰夫胹熊蹯不熟，殺之」。¹³⁸胹，音而，字義是煮。據第二件事，晉靈公因為想吃熊掌，可是熊掌卻煮了很久也煮不熟。於是等得不耐煩的晉靈公，發起脾氣來，把廚子殺了。這件史實可以解釋楚成王為什麼在被兵包圍的時候，還要提出「讓我先吃一頓熊掌，再來殺我」的要求。原來這個要求就是楚成王的緩兵之計。他因為熊掌難於煮熟，所以他故意提出這個要求，以便利用煮熊掌的時間，等待救兵的到來。可見遠在西元前七世紀的末期，或者春秋時代的中期，當時的中國人不但已經知道熊掌可吃，而且也已知曉熊掌是一種難於煮熟的材料。

此後，熊掌一直是受中國人喜愛的一道菜。漢代的枚乘的〈七發〉，是在討論鯉尾時已經引用過的資料。不過關於熊掌，〈七發〉也說：「熊蹯之臠，芍藥之醬，……此並天下之至美也。」¹³⁹所謂臠，音而，字義是煮爛。¹⁴⁰熊掌既然不易煮熟，所以在漢代，煮得爛爛的熊掌，是要當做天下最好吃的食物來看待的。在文獻上，一直要到清代，才有幾種紀錄，¹⁴¹說明如何可把熊掌熬爛。可惜在漢代，究竟曾用什麼方法把難熟的熊掌煮得爛，已無法與清代的幾種

¹³⁸ 《左傳》卷七，頁3（後頁）。

¹³⁹ 李善注，《文選》卷三四，頁3（後頁）。

¹⁴⁰ 《廣韻》卷一，〈之部〉，第七，頁21。

¹⁴¹ 清初康熙時代的朱彝尊（1629-1709）在其《食憲鴻秘》中，清代中期乾隆時代的李調元，在其《醒園錄》中，與清代末期之咸豐、同治時代的王士雄（1806-1867）在其《隨息居飲食譜》中，都對煮熟熊掌的方法，分別有所記載。根據這三種著作，可見清初到清末，清人對如何才可煮爛熊掌的方法，一直是非常注意的。

方法互相比較了。

時間稍晚一點，到了南北朝時代，北魏的賈思勰在《齊民要術》裡，轉引崔浩《食經》與《食次》的原文，記錄了兩種蒸熊方法。¹⁴²不過無論是在哪一種方法裡，北朝人吃熊，都是只吃熊肉而不吃熊掌的。熊掌既然難熟，大概用蒸的方式來處理熊掌，是沒辦法把這種野生動物的掌弄到爛或嫩的程度。所以索性把熊掌丟掉，根本不吃了。

八、酪酥蟬

元末八珍的最後一道菜的菜名是酪酥蟬。根據前面對「行廚八珍」裡的醍醐的討論，酪是用牛奶製成的食品，酥又是由酪製成的食品。所以根據酪酥蟬之名，這道菜應該是用奶酥或奶酪所做的蟬形食品。可是《饌史》在記載元末八珍的時候，並沒忘記在酪酥蟬之下加了「羊脂爲之」的注文。這樣說，製作酪酥蟬的原料既不是奶酪也不是奶酥，而是羊的脂肪。大概由於羊脂的顏色接近奶製品的酥酪，所以這道菜才叫做酪酥蟬。

中國從唐代起，已有在食物上雕刻花紋的風氣。譬如韋巨源是在唐中宗神龍三年（705）拜尚書令的。¹⁴³在唐代，新任命的重要官員，要向天子貢獻食物，稱爲「燒尾」。¹⁴⁴在韋巨源所獻的燒尾之中，有一種叫做「玉露團」的食品，特別值得注意。據韋巨源自

¹⁴² 《齊民要術》卷八，「蒸魚法」，頁38所引《食經》之「蒸熊法」，與頁40所引《食項》之「熊蒸法」。據遼耀東，〈北魏《崔氏食經》的歷史與文化意義〉，《文史哲雜誌》6(1990)：2-3，《齊民要術》所引的《崔氏食經》的作者，應該是崔浩。

¹⁴³ 《舊唐書》卷九二，〈韋巨源傳〉，頁2963-2967。

¹⁴⁴ 蘇瓊，《譚賓錄》（據《太平廣記》卷一八七所引轉引）：「時公卿大臣初拜官者，例許獻食，名曰燒尾。」

己的注，所謂「玉露團」，就是「雕酥」。¹⁴⁵也就是說，玉露團是雕刻了花紋的奶製食品。奶酥上所刻的花紋雖已不知，不過從團字的使用來看，玉露團應該是雕刻成圓形的，顏色像白玉一樣的白色刻花奶酥。根據這個記載，被列為「元末八珍」之一的「酪酥蟬」，也許就比較容易解釋了。從蟬字的使用來看，這道菜豈不應該是原料是羊脂，形狀是被刻成一隻蟬的，而顏色又像是奶酥的一件藝術品嗎？

經過以上的介紹，可以把由「元末八珍」所代表的第三組菜，再作一個簡單的結論：

首先，由於鳳髓究竟是什麼，還不可知，同時，又由於鯉尾可能是另一種現仍不明的動物之尾的誤寫，所以這一組菜，實際上，可知的只有六道。在這六道菜之中，有兩道菜的原料與鳥類有關，有三道菜的原料與野生動物有關。最後一種的原料，與普通動物有關。整個的說，動物的（特別是野生動物的）肉類的重要性，大於鳥類肉類的重要性，是相當明顯的。

其次，由於酪酥蟬的出現，使得雕花食品正式成為八珍的一個成員。這就說明從元末開始，當時的珍餚不但要盡量從山珍之中取材，而且還要在完成的形式上，盡量要求藝術化。

肆、結 論

經過以上的討論，如果把「周代八珍」、「行廚八珍」、與「元

¹⁴⁵ 韋巨源，《食譜》（據中央研究院傅斯年圖書館藏《唐代叢書》本，無出版時地），頁1（後頁）。

末八珍」加以比較，更可看出中國的飲食，在從周到元初的這兩千多年之中，是有不少變化的。以下所列舉的，就是幾種比較明顯的演變。

第一，從肉食的本身而言，「周代八珍」大致上是以牛、羊、豬、鹿等動物的肉爲主而做成的珍饈，只有肝膾要用狗肝爲材料，是一個特殊的例外。可是這種以肉爲主的吃的方式，到「行廚八珍」出現的時候，已有很大的改變。更清楚的說，在「行廚八珍」之中，幾乎沒有一樣是真正用動物的肉爲材料而做成的。因爲第一珍的醍醐乳酪是乳酪的精華、第二珍的膾沆是馬奶酒、第三珍的駝蹄羹是用駝蹄做成的羹、第四珍的駝鹿唇是產於東北的鹿的唇、第五珍的駝乳糜是駝的腸脂、第六珍的天鵝炙是烤天鵝、第七珍的紫玉漿是鹿血、第八珍的玄玉漿是馬乳房。從這個比較，可以看出在以上所說的兩千多年之中，牛肉、羊肉與豬肉的重要性，如果沒有減低，至少因爲太普遍了，是不能列入珍品的。在另一方面，在周代還不知道吃的若干野味，譬如駝、天鵝與鹿到十四世紀的中期，都已變成珍品。

第二，在肉食的部位上，從廣義的立場上看，吃動物的內臟，似乎一直是中國飲食裡的一個重要特色。譬如在周代，吃狗肝，也許可以說是這個吃內臟的歷史的開始。到了兩千多年以後的元代末年，儘管狗肝已不再吃了，可是樹雞的肝，仍然還是八珍之一。此外駝的腸脂還是視爲珍品的。再從狹義的立場上看，肉食的部位，並不一定只限於各種動物的軀體。軀體以外的其他部位，也照樣是要吃的，譬如在「行廚八珍」裡，既要吃駝鹿的唇，也要吃駝蹄以及馬的乳房。除此以外，在「元末八珍」裡，又要吃猩猩的唇及野熊的掌。其至在肉與內臟以外，連鹿的血和豹的胎，也成

爲兩道珍餚。從這個角度來看，中國人不但只吃動物的身體、又吃動物的內臟，以外，還吃動物的四肢。所以從這個角度上看，肉食的部位不斷的增多，不但能夠解釋何以中國人的菜餚的花樣，層出不窮，而且也可以看出中國人的飲食習慣，是有所演變的。

第三，從飲食的習慣上，從只把肉食列爲珍品，演變到在享受佳餚的時候，必須喝一點酒。還有，在可能的情形之下，要把盤中佳饌盡量藝術化，譬如把羊脂加以雕刻，成爲一隻白玉色的蟬，就正好可以證實這個看法。這樣，因爲有酒喝，又有藝術品可以欣賞，而使吃的進行更有情趣。從周代起，到唐代爲止，吃飯與喝酒雖然要分別進行，¹⁴⁶可是南宋末年或元代初年，以「行廚八珍」裡的一珍是馬奶酒爲例，在吃飯的時間，是也有酒喝的。飲與食既然可以同時進行，當然是比到唐代爲止的中國人更懂得如何享受飲食的一種文化表現。

第四，從三種八珍的內容上看，周代的八珍的材料主食是動物的肉。沒有禽類，也沒有魚類。到「行廚八珍」形成的時候，即使天鵝似可代表禽類，仍然沒有用魚類做成的珍餚。只有列在「元末八珍」裡的無甚可吃的鯉尾，勉強可以算做魚類。根據這個簡單的比較，直到十四世紀中期爲止，中國的珍味大致以肉類爲主，禽類爲次。把魚類視爲珍品，應當是元代以後的事。

第五，南宋時代的王懋（1151-1213）曾說：「今俗言八珍之味，有猩猩唇、鯉魚尾與夫熊掌之類。」¹⁴⁷這句話相當值得注意。因爲猩猩唇、鯉魚尾與熊掌等三種珍品，雖在元代，才被一位無名

¹⁴⁶ 尚秉和，《歷代社會狀況史》卷七，頁16-17，「古食時不飲酒至唐猶然」條。

¹⁴⁷ 王懋，《野客叢書》（北京：中華書局出版王文錦點校本，1987），卷三〇，頁347。

的作者記在他的《饌史》裡分別列爲八珍之三種，可是由王懋的記載看來，元末八珍的形成，也許並不在元代末期；由於早在十二世紀後期或者南宋初期，已把猩猩唇、鯉魚尾與熊掌共同視爲珍品，似乎可說元末八珍的雛形，在此時期已經形成。以後，以這三珍爲基礎，再增加龍肝、鳳髓、豹胎、鴉炙和酪酥蟬，使得中國飲食史上的元末八珍終於形成。根據這個觀察，元末八珍並不是在元末突然形成的。它是經過從南宋到元代的這兩百年，逐漸演變而成的。如果再把這個觀察放大一點。也許一稱「行帳八珍」的「行廚八珍」的形成，也不是突然形成，而是經過長時期的不同的組合而逐漸形成的吧！

第六，周代的八珍完全是中國人的發明。可是在「行廚八珍」裡，做駝蹄羹的駱駝產於中亞細亞，做鹿唇的駝鹿產於契丹族所住的東北山區。在「元末八珍」裡，做龍肝的樹雞也和駝鹿一樣，又產於東北的山區。此外，用馬奶做成的躡沆這個名稱，更是從奄蔡語套借的外來語。甚至也許連用馬奶做酒也與中亞細亞的游牧民族的飲食生活有關。根據以上所指出的幾點來看，到了元代末年，當時被承認的珍味，已經相當的國際化。大體上，如果周代八珍可以視爲在中國農業社會裡受到重視的珍味，宋末元初的「行廚八珍」，與元末的「元末八珍」似乎無妨視爲在游牧民族的畜牧社會裡受到重視的另一個類型的食物珍品。從對農業社會裡的珍食的重視與欣賞，轉變到對畜牧社會裡珍食的重視與欣賞，這就說明從三種不同的八珍的內容上看，中國飲食是在變動的。中國的飲食是中國文化的一部分，中國的飲食既在變化，那就說明整個的中國的文化的內涵，至少在從周到元代的這兩千多年的時間之內，是經常有所變動的。

參考書目

史料

- 《左傳》，中央研究院傅斯年圖書館所藏都門印書局排印標本，出版時地不詳。
- 《玉篇》，中央研究院傅斯年圖書館所藏舊刊本，康熙四十三年，朱彝尊序，然未印出刊印者之姓名與刊印時地。
- 《呂氏春秋》，《四庫備要》本，上海：中華書局出版，1936。
- 《莊子》，《四庫備要》本。
- 《漢書補注》，據清光緒二十六年，長沙王氏校刊本，1900。
- 《戰國策》，影印《四庫全書珍本》六集本，臺北：商務印書館，1976。
- 《禮記鄭註》，上海：中華書局排印本，1936。
- 《饌史》，《學海類編》本。
- 元·周密，《武林舊事》標點本，據《東京夢華錄》外四種本。
- 元·忽思慧，《飲膳正要》，影印《四部叢刊》續編本，上海：商務印書館，1934。
- 元·倪瓚，《雲林堂飲食制度集》，中國烹飪古籍叢刊本，北京：中國商業出版社，1984。
- 元·脫脫等，《宋史》，北京：中華書局標點本，1975。
- 元·陶宗儀，《輟耕錄》。
- 孔穎達，《毛詩正義》，上海：中華書局排印本，1936。
- 北齊·魏收，《魏書》，北京：中華書局印標點本，1975。
- 北魏·楊衒之，《洛陽伽藍記》，周祖謨校釋本，北京：中華書局，1963 初版，1987 再版；徐高阮重別文注并校勘本，臺北：中央研究院歷史語言研究所，1960。
- 北魏·賈思勰，《齊民要術》，《四部叢刊》本。

- 西晉·陳壽，《三國志》，上海：涵芬樓影印宋紹熙刊本，出版年不詳。
- 西漢·司馬遷，《史記》，中華書局標點排印本，香港：中華書局，1969。
- 西漢·劉安等，《淮南子》，《四庫備要》本。
- 宋·王慤，《野客叢書》，王文錦點校本，北京：中華書局，1987。
- 宋·吳自牧，《夢梁錄》標點本，據《東京夢華錄》外四種本。
- 宋·孟元老，《東京夢華錄》，鄧之誠標點注釋本，香港：中華書局，1961。
- 宋·寇宗奭，《本草衍義》，《叢書集成》初編本，上海：商務印書館，1937。
- 宋·陸佃，《埤雅》，影印郎奎金編《五雅》本，臺北：商務印書館，1973。
- 宋·歐陽修、宋祁，《新唐書》，中華書局排印標點本，北京：中華書局，1975。
- 李善注，《文選》，上海會文堂新記書局精印重雕宋淳熙本，出版年代不詳。
- 明·宋濂等，《元史》，北京：中華書局標點本，1973。
- 明·李時珍，《本草綱目》，影印文淵閣《四庫全書》本，臺北：商務印書館，1985。
- 東漢·班固，《漢書》，王先謙補註本。
- 南朝宋·劉義慶，《世說新語》，香港：大眾書局楊勇校箋本，1969；中華書局徐震堦校箋本，1987。
- 南朝梁·蕭子顯，《南齊書》，北京：中華書局排印標點本，1975。
- 後晉·劉昫等，《舊唐書》，中華書局排印標點本，北京：中華書局，1975。
- 耶律鑄，《雙溪醉隱集》，臺北：商務印書館影印本，1971。
- 唐·李延壽，《北史》，北京：中華書局排印標點本，1974。
- 唐·李延壽，《南史》，北京：中華書局排印標點本，1975。
- 唐·李商隱，《六頓詩》，《李義山集》。
- 唐·房玄齡等，《晉書》，北京：中華書局標點本，1974。
- 唐·林寶，《元和姓纂》，清光緒六年，金陵書局刻本，1880。
- 唐·段成式，《酉陽雜俎》，《學津討原》刊本。
- 唐·韋巨源，《食譜》，中央研究院傅斯年圖書館藏《唐代叢書》本，出版時間不詳。

- 唐·徐堅等編，《初學記》，北京：中華書局排印標點本，1962。
- 唐·張鷟，《朝野僉載》，《寶顏堂秘笈》本，上海：文明書局《寶顏堂秘笈》本，1922。
- 晉·左思，《吳都賦》，見梁·昭明太子，《文選》，清嘉慶十四年，鄱陽胡氏重刻北宋淳熙刊本，1809。
- 晉·葛洪，《西京雜記》，《津逮祕書》本。
- 清·王士雄，《隨息居飲食譜》。
- 清·朱彝尊，《食憲鴻秘》，邱龐同注釋，北京：中國商業出版社，1985。
- 清·西清，《黑龍江外紀》，《皇朝蕃屬輿地叢書》本。
- 清·吳之振編，《宋詩鈔》，影印本康熙吳氏鑑古堂堂刊本初集，臺北：世界書局，1962。
- 清·李調元，《醒園錄》。
- 清·張澍，《姓氏尋源》，棗華屋刻本。
- 清·嚴可均編，《全後漢文》，黃岡氏刊本，1894。
- 清·嚴可均編，《全後漢文》，黃岡王氏刊本，1894。
- 許慎，《說文解字》。
- 黃丕烈校，《周禮鄭氏注》，上海：竹石山房重印本，1915。（原本在清嘉慶二十三年戊寅，1818，由黃氏士禮居刊行）。
- 劉向編，《楚辭》，王逸章句、沈興祖補注、陳直拾本遺本，臺北：世界書局，1956。
- 曇無讖譯，《大般涅槃經》，臺北：白馬精舍印經會影印本，1989。

論著

- 王仁興，1987，《中國古代名菜》，北京：中國食品出版社。
- 白鳥庫吉，1936，《康居粟特考》，上海：商務印書館傅勤家中譯本。
- 何啓民，1989，〈永嘉亂後流人問題與州郡縣的僑置〉，收入中央研究院國際漢學會議編《中央研究院第二屆漢學會議論文集》，541-578，臺北：中央研

究院。

吳正格，1988，《滿族食俗與清宮御膳》，瀋陽：遼寧科學技術出版社。

汪辟疆編，1955，《唐人小說》，上海：上海古典文學出版社。

尚秉和，《歷代社會狀況史》，中央研究院傅斯年圖書館藏本。中日戰爭之前所印，出版時地不詳。

姜亮夫編，1961，《歷代名人年里碑傳綜表》，香港：中華書局，1961。

張星烺，1962，《中西交通史料匯篇》，臺北：世界書局影印本。

許倬雲，1984，《西周史》，臺北：聯經出版事業公司。

陳槃，1947，〈古讖緯書錄解題二〉，《中央研究院歷史語言研究所集刊》22：35-47、52。

遼耀東，1990，〈北魏《崔氏食經》的歷史與文化意義〉，《文史哲雜誌》6:2-3。

譚其驤主編，1982，《中國歷史地圖集》第五冊，上海：地圖出版社，1982）

蘇北海，1988，〈漢代烏孫居地考〉，《新疆歷史地理》，烏魯木齊：新疆大學出版社。

Edwards H. Schafer and Benjamin E. Wallacker. 1960. Local Tribute Products of the T'ang Dynasty." *Journal of Oriental Studies* 4.1-2: 213-242。

中國豆腐的起源與發展

楊 堅

南京農業大學中華農業文明研究院

壹、前 言

豆腐，常見易得，又不同凡響。中國近代大豆專家李煜贏曾說：「中國之豆腐爲食品之極良者，其性滋補，其價廉，其製造之法純本乎科學。」「西人之牛乳與乳膏，皆爲最普及之食品；中國之豆漿與豆腐亦爲極普及之食品。就化學與生物化學之觀之，豆腐與乳質無異，故不難以豆質代乳質也。且乳來自動物，其中多傳染病之種子；而豆漿與豆腐，價較廉數倍或數十倍，無僞作，且無傳染病之患。」¹可以說，豆腐的出現是一大奇蹟。大豆經過這樣的加工，使人體對大豆蛋白質的吸收利用率大大提高。據研究，大豆粒食（煮食），其中的蛋白質吸收率只達到 65%，而製成豆腐，蛋白質的吸收率可以提高到 92-96%。這不但開闢了一條利用大豆蛋白質的新途徑，同時也彌補了中國古代勞動人民食物結構中動物蛋白質不足的缺陷。豆腐的價廉、優質、易得、安全、美味，得到古今中外無數的讚歎，對中華民族的繁衍生息起了重大的作用，是我國古代勞

¹ 李煜贏，《豆腐爲二十世紀全世界之大工藝》（出版項不詳），中國國家圖書館收藏。

動人民的又一大重要貢獻。豆腐在今天雖然是一種平常的食品，但它作為中國古代飲食領域的一項重要發明，探索其起源與發展仍具有重要意義。

貳、豆腐的起源

關於豆腐的起源，歷來說法很多。古代即有不同的說法，一說是孔子時代即有豆腐，²一說是豆腐始於漢淮南王劉安。前一種說法支持者不多，後一種說法則自宋以來長期流傳。南宋朱熹在其〈豆腐〉詩中寫到：「種豆豆苗稀，力竭心已腐，早知淮南術，安坐獲泉布。」並自注「世傳豆腐本乃淮南王術」；³與朱熹同時代的楊萬里，寫過一篇〈豆盧子柔傳〉⁴的文章，副標題為「豆腐」，其中也提到漢代已有豆腐。之後持此類說法者頗多，如李時珍亦認為：「豆腐之法，始於漢淮南王劉安。」⁵明代葉子奇《草木子》中有：「豆腐始於漢淮南王之術」句，明代羅頤《物原》也說，西漢時的古籍中有「劉安做豆腐」的記載。可以說，自宋明以來，人們一直認為豆腐發明始於西漢時期。然而奇怪的是，現存漢唐文獻，無論是《淮南子》、《齊民要術》，甚至各類文學作品等等，都沒有有一丁點兒關於豆腐以及豆腐始於漢淮南王劉安的記載。⁶因此，許多學者對豆腐「始漢說」提出質疑，提出了一些不同的觀點，較

² 清·汪俶，《事物會原》有「腐乃豆之魂，故稱鬼食，孔子不食。」

³ 《次劉季野蔬食十三詩韻》之十二，《朱文公文集》，卷三。

⁴ 南宋·楊萬里，《誠齋集》。

⁵ 明·李時珍，《穀部》，《本草綱目》，卷二五。

⁶ 洪光住，《中國食品科技史稿》上（北京：中國商業出版社，1984年），頁48。

早的有日本學者篠田統的「始唐說」⁷以及袁翰青的「始五代說」。⁸

目前發現最早記載關於豆腐的文獻，是五代陶谷（903-970）撰寫的《清異錄》，其中〈官志門〉「小宰羊」條曰：「時戢爲青陽（今安徽青陽縣）丞，潔已勤民，肉味不給，日市豆腐數個，邑人呼豆腐爲小宰羊。」陶谷是五代時新平（今安徽省皖南）人氏，他在五代時的晉、漢、周和北宋初期都做過官，北宋開寶中卒。據他所記載的這件事可以說明，至少在五代時的淮南一帶，豆腐已經是大眾日常食品了，其製作技術看來也相當成熟。自宋以來，關於豆腐的記載就多了。宋代寇宗奭《本草衍義》載：「生大豆，又可礱爲腐，食之。」蘇軾《物類相感志》：「豆油煎豆腐，有味。」南宋陸游《老學庵筆記》：「嘉興人……開豆腐羹店。」等等。基於此，不少學者將豆腐起源的時間下限定在晚唐五代，⁹這在學術界已無異辭。但對於豆腐到底起源於何時，依然沒有定論。

1959至1960年，考古工作者在河南密縣打虎亭發掘了兩座漢墓，該墓爲東漢晚期（西元二世紀左右）遺址，其墓中畫像石上有生產豆腐的場面。¹⁰經過專家實地考察和研究，排除了該圖反映的是釀酒或作醬、醋場面，而只能是作豆腐。¹¹因此，豆腐起源的時

⁷ 篠田統，〈豆腐考〉，《樂味》（出版項不詳，1963）。

⁸ 袁翰青，〈關於「生物化學的發展」的一文的一點意見〉，《中華醫學雜誌》1954.1。
〈關於豆腐的起源問題〉，《中國科技史料》1981.2。

⁹ 王利華，《中古華北飲食文化的變遷》（北京：中國社會科學出版社，2000），頁188。

¹⁰ 佚名，《河南省文物考古工作三十年》，《文物考古工作三十年》（北京：文物出版社，1981）。

¹¹ 陳文華，〈豆腐起源於何時？〉，《農業考古》1991.1。該文曾於1990年八月在「第五屆中國科技史國際學術討論會」（英國劍橋）上宣讀，之後引用者頗多，持異議者亦不在少數。1996年，孫機提出〈豆腐問題〉〔孫機，《尋常的精緻》（遼寧：遼寧教育出版社，1996），頁174-178〕，對陳文的觀點提出質疑；1997年，又有人提

間被確定為漢代，劉安做豆腐的傳說似乎也不完全是虛文。¹²



圖1 河南密縣打虎亭漢墓畫像石所呈現的豆腐製作工藝流程圖：
浸豆（①）→磨豆（②）→濾漿（③）→煮漿→點漿（④）
→鎮壓（⑤）¹³

關於豆腐起源的地點，歷來少有人述及，蓋因為起源的時間還沒有確定。根據現有資料，涉及豆腐起源的地點有三個，一是八公山，今安徽淮南壽縣境；二是打虎亭，今河南鄭州密縣境；三是青

出〈不尋常的豆腐問題〉（董曉娟、聞悟，〈不尋常的豆腐問題〉，《光明日報》1997.08.26，5版。），對陳文提出批評；1998年，陳文華先生在《農業考古》第三期上發表了〈小蔥拌豆腐—關於豆腐問題的答辯〉，同期刊出的還有當年從事實際發掘的河南省文物考古研究所賈峨先生〈關於〈豆腐問題〉一文中的問題〉、孫機先生的〈豆腐問題〉以及董聞二人的〈不尋常的豆腐問題〉，就豆腐的起源問題展開討論；不久，孫機先生發表了〈漢代有豆腐嗎〉（《中國文物報》1998.12.16。），對賈、陳的文章進行反駁；隨後，賈峨發表了〈關於「漢代有豆腐嗎」一文的商榷〉（《農業考古》1999.1），武漢大學方殷先生發表了〈密縣打虎亭漢墓的圖像是製豆腐〉（《農業考古》1999.1）。此後，因未有新的證據出現，關於豆腐起源的討論告一段落。本文取陳文華先生的觀點。

¹² 打虎亭漢墓所反映的時代雖距西漢淮南王劉安生活的時代（西元前179年至西元前122年）兩個多世紀，但考慮到豆腐生產工藝並不太複雜，那麼豆腐生產始於西漢是完全可能的。參見洪光住，〈中國豆腐文化起源發展史〉，《中國烹飪》1999.1。

¹³ 本圖為陳文華先生根據打虎亭漢墓畫像石摹繪。

陽，今安徽青陽境。目前看來，起源地指向八公山者居多。八公山位於淮南市南郊，壽縣城北淝水之濱，山下為淮北大平原，歷來盛產大豆，山上有很多含各種礦物質的泉水，用此泉水磨製豆漿，漿質均勻，做出豆腐潔白細膩，美味可口。得天獨厚的條件為豆腐的發明提供了物質基礎。當然，起源地到底在什麼地方，尚須進一步的證據。

豆腐到底為何人所創，目前也是沒有定論。宋代蘇東坡有〈豆腐〉詩云：「古來百巧出窮人，搜羅假合亂天真。」認為這種「亂天真」的豆製品，是由窮人巧手製作而成。我國著名的化學家袁翰青先生指出：「豆腐的始創者是農民，是他們在長期煮豆磨漿的實踐中，得到了這種優美的食品。」¹⁴把豆腐的發明創造歸功於農民。李治寰先生則提出「豆腐製法與道家煉丹有密切關係」，¹⁵認為道家煉丹用豆漿來培育丹苗，無意中發明了豆腐。文獻中記載最多的是淮南王劉安做豆腐的傳說，這與劉安修道煉丹也不無關係。比較中肯的說法是，許多發明創造雖出自群眾智慧，但人們總要尋找一個公認的人物作為始作者來尊奉，這樣的例子在古代並不少見。

參、豆腐傳統製法與工藝

目前關於豆腐的傳統製法的記載，最早見於北宋寇宗奭《本草衍義》，云：「生大豆，又可礱為腐，食之。」原料是選用「生大豆」，「礱」，即磨，此處作動詞，即磨碎，但怎麼磨卻沒有提到，

¹⁴ 袁翰青，〈關於豆腐的起源問題〉，《中國科技史料》1981.2。

¹⁵ 李治寰，〈豆腐製法與道家煉丹有關〉，《農業考古》1995.3。

可能是覺得沒有必要提。元代鄭允端〈豆腐〉詩¹⁶中有「磨礬流玉乳」句，「玉乳」二字，形象地說明磨中流出來的是豆漿，這表明用來做豆腐的大豆要浸泡後就磨，磨時還要加水。¹⁷這兩例只講到豆腐製作的前幾道工序，比較完整又簡潔明瞭記載傳統豆腐生產過程的是明代李時珍，《本草綱目·穀部》卷二五「豆腐」云：「凡黑豆、黃豆及白豆、泥豆、豌豆、綠豆之類，皆可爲之。水浸，磴碎。濾去渣，煎成。以鹵汁或山礬葉或酸漿醋澱，就釜收之。」其生產過程是：選豆→浸豆→磨豆→濾漿→煮漿→點漿→成型，這也就是傳統豆腐生產的基本過程，分述如下。

一、選豆

大豆是做豆腐的理想原料。春秋戰國時，大豆曾被作為主食利用，後因大豆含有一些有害物質，如胰蛋白酶抑制素、皂角素等，人食用後容易產生腹脹、消化不良，因而限制了大豆作為主食的發展，而轉入蔬餌膏饌。不過，大豆生產還是比較普遍，因而豆腐原料十分豐富。李時珍說：「凡黑豆、黃豆及白豆、泥豆、豌豆、綠豆之類，皆可爲之。」但他首選的還是「黑豆、黃豆」，其實「白豆與泥豆」也是大豆，¹⁸不同品種而已，蛋白質含量較之前者要低。

¹⁶ 元·鄭允端，《春慵軒詩集》。

¹⁷ 也有磨粉煮漿的。清·汪日楨《湖雅》卷八，〈豆腐〉中云：「磨黃豆爲粉，入鍋水煮或點以石膏或點以鹽鹵成腐，未點者曰豆腐漿。」但此法所見不多。

¹⁸ 清·何剛德，《撫郡農產考略》〈泥豆〉云：「泥豆，其色如泥，又名懶人豆，粒小而頑，不可食，食之易泄，臨川、東路有之。」據地方誌記載，僅安徽、湖北、江西等省有泥豆。（參閱郭文韜，《中國大豆栽培史》，頁140-144。）花生雖有別名「泥豆」（見康熙《臺灣府志》也說：「落花生即泥豆，可作油。」）或「番豆」（《三農記》卷一二亦云：「番豆，乃落花生也。始生海外，過洋者移入百越，故因此名。」），但都附正名「花生」，所以，此處「泥豆」應為大豆之一種，而非花生。

至於「豌豆、綠豆之類」雖皆可為之，但其蛋白質含量只有 20-24%，¹⁹約等於大豆蛋白質含量的一半，做豆腐未免得不得償失。²⁰做豆腐的大豆，以色澤光亮、子粒飽滿的新大豆為好。雖然新豆、陳豆均可，但新豆做豆腐產量比陳豆要高。

二、浸豆

大豆的浸泡是豆腐加工中重要的工序之一。大豆浸泡的好壞直接影響到大豆有效成分的提取和豆腐的品質。大豆浸泡的目的，是使豆粒吸水膨脹，有利於大豆粉碎後充分提取其中的蛋白質。一般浸泡的用水量為大豆的二至二點三倍，最好不要一次加足。浸泡的時間為五至七小時（水溫攝氏十五度約泡七小時，攝氏二十五度時只需泡五小時），水中不可混入油、鹽、酸、鹼，泡至豆瓣內部凹溝鼓平就可磨漿。不同的浸泡條件會引起大豆內部物質及加工特性的變化，從而影響產品質量。文中只「水浸」二字，反映出當時人們在這方面的認識可能還很有限。²¹

三、磨豆

大豆經過浸泡後，蛋白質體變得鬆脆，還必須進行適當的機械

¹⁹ 龍靜宜，《食用豆類作物》（北京：科學出版社，1989）。

²⁰ 明·吳氏《墨娥小錄》：「凡做豆腐，每黃豆一升，入綠豆一合，用鹵水點就，煮之甚是筋韌，祕之又祕。」大豆中加綠豆合作豆腐，竟有意想不到的品質變化。

²¹ 水是豆腐生產中不可缺少的，從浸豆到成品都離不開水，水質的好壞直接影響到豆腐的品質。因為水質對大豆蛋白質的溶解、提取，凝固劑的用量都有影響。大量的生產實踐證明，做豆腐用軟水比用硬水好得多。所謂硬水，就是水中所含鈣、鎂離子較多。據研究，用處理過的軟水做豆腐，其得率比用井水要高 5.9%，比含萬分之三鈣鎂離子的硬水要高一倍左右（石彥國等，《大豆製品工藝學》）。在古代，人們沒有掌握硬水軟化技術，但也在生產實踐中應用硬度低的水來做豆腐。著名的淮南「八公山豆腐」用的就是泉水，以至別處一斤黃豆製三斤豆腐，而「八公山豆腐」則可製四、五斤，並且特別潔白、細嫩、味美。

粉碎。古代都是用石磨來進行的，即「磑碎」。若單從蛋白質溶出角度來看，大豆破碎愈徹底，蛋白質就愈容易溶出，這就需要造磨的石材比較好，有足夠硬度，一般是用花崗岩石磨，也有用其他石材的，如明代有一種更高級的「紫石棱磨」，²²磨出來的豆漿「絕膩無滓」。可以用來磨豆漿的圓形花崗岩石磨在西漢時已使用，畜力也用於拉磨。²³據研究，圓形磨的誕生，最初並不是爲了將糧食加工成麵粉，更有可能是爲了將農作物加工成流質的漿類，²⁴而大豆十分有利於這種加工。磨豆時，必須隨料定量加水，這樣做有三個好處：（一）流水帶動大豆，在磨內起潤滑作用，減輕摩擦阻力；（二）石磨在運轉中易發熱，加水可以起冷卻作用，防止大豆蛋白質的受熱變性；（三）可使被磨碎的大豆中的蛋白質溶離出來，形成良好的膠體。磨豆時的加水量，以泡好豆重量的二至五倍爲宜。元代鄭允端〈豆腐〉詩中所稱「磨礪流玉乳」，正是磨豆加水的真實寫照。

四、濾漿

濾漿的目的是除去豆渣，製得以蛋白質爲主要分散質的溶膠體豆漿，即「濾去渣」。

傳統濾豆漿用的材料大都是土布，也有用綿綢的。²⁵如前打虎

²² 明·李日華，《蓬櫳夜話》：「歙（今安徽省歙縣）人工製腐，磑皆紫石細棱，一具值二金，蓋硯材也。菽受磨，絕膩無滓。煮食不用鹽豉，有自然之甘。」

²³ 1968年河北滿城漢墓發現附有特大青銅漏斗和承接容器的花崗岩石磨，磨旁有一具馬的骨架。《考古》1972.1：9；《三國志·蜀書·許靖傳》：許靖爲許劭排擯，「以馬磨自給。」

²⁴ 盧兆蔭，〈滿城漢磨農器譌議〉，《農業考古》1982.1。

²⁵ 清·朱彝尊，《食憲鴻祕》「用綿綢漚出」，認爲「用布袋絞擻則粗」。家織土布過濾效果可能差一些，但綿綢卻沒有土布耐用價廉，不可能普遍使用。

亭豆腐製作圖③所示，一人正用布袋從缸中撈取豆渣，另一人似在配合。缸中漂著一支瓢，表明缸中裝滿了豆漿。左邊還有一人，似乎正在指點操作。缸邊一燈，燈火熊熊，說明是在晚上。²⁶從圖中不難看出，當時的過濾工藝尚差，但此法操作比較簡便，只要豆糊磨得適當，多濾幾遍，效果也不會太差。²⁷

五、煮漿

過濾後的豆漿要煮沸，所以是「煎成」，大約煮的時間要稍長。這樣，一些有害物質如胰蛋白酶抑制素、皂角素等就可以被破壞。通過加熱，豆漿中蛋白質發生熱變性，為點漿做準備。打虎亭豆腐圖中並無煮漿這道工序，可能被繪者省略了（就像李時珍《本草綱目》省略了「鎮壓成型」工序一樣），因為畫像石表現的就是廚房裡的場景。我國傳統的土灶煮漿法簡便易行，煮出的豆漿製成的豆製品有一種獨特的豆香味，民間仍沿用。²⁸煮漿的溫度必須控制好，一般攝氏九十二度以上時，皂角素就被破壞了，攝氏一百度以上，蛋白質就徹底變性，須立即停火出鍋，以免影響豆腐品質。²⁹

²⁶ 傳統的豆腐生產一般選擇在晚上，以便白天使用。因為豆腐富含營養，易變質，且擺放時間一長，豆腐失水過多，口感粗糙。

²⁷ 筆者小時候曾在家鄉豆腐房看師傅們做豆腐，用一個木頭的四角架撐開一張白布（不同於當時比較薄的「洋布」）成袋狀，然後用瓢往裡舀豆漿進行過濾，要反覆做幾次才行。

²⁸ 漢墓畫像石上沒有煮漿這道工序，所以難以斷定那時是先濾漿還是先煮漿，但從打虎亭豆腐圖③濾漿的方法來看，應該是先濾後煮。《本草綱目》中也說：「濾去渣，煎成。」實際生產中有兩種濾漿的方法：一種是生漿法，即先濾去豆渣，再將豆漿煮沸，特點是產品保水性好，江南做嫩豆腐多如此；另一種稱為熟漿法，即先煮漿，再過濾，產品韌性足，耐嚼，一般做老豆腐如此。因煮熟的豆漿過濾較難，普通很少採用。

²⁹ 傳統豆腐生產中對於溫度的掌控主要是依靠經驗，一般燒沸即可。如元·孫奇業詠豆腐詩有「頃待晴浪翻，坐見雪花皚」句；明·蘇雪溪有「一輪磨上流瓊液，百沸湯中滾雪花」句。

六、點漿

點漿的時候，一邊加凝固劑，一邊要沿同一方向不停攪動，直到漿液中出現芝麻大的顆粒時停止攪動，加蓋保溫，沉澱，半小時後即可包裹壓制。打虎亭豆腐製作圖④所示即是點漿的場面。圖中一人，手執長棍，在缸中不停地攪動，凸顯了點漿的技術要點。從圖中流程④可以看出，當時做豆腐是通過加入凝固劑來使豆漿變成豆腦的，而不是用凝固劑的自澱法。因為自澱法根本不需要攪拌。傳統豆腐生產中用到的凝固劑有很多種，《本草綱目》卷二五「豆腐」記載：「以鹽鹵汁或山礬葉或酸漿、醋澱，就釜收之。又有入缸內，以石膏末收者。大抵得鹹、苦、酸、辛之物，皆可收斂耳。」但主要使用的還是鹽鹵和石膏。³⁰點漿的容器，豆腐圖中是用的缸，而《本草綱目》中則釜、缸並用，並特別指出用石膏點漿用缸。容器的選擇可能跟溫度的把握有關，因為點漿是豆腐生產中的關鍵工序，不但要把握凝固劑的添加劑量，還要掌握點漿時的溫度。一般豆漿的溫度在攝氏七十至九十度之間，要求保水性好的產品如水豆腐，溫度略低一點，常在攝氏七十五至八十度之間，反之，則高一點。當時沒有相應的設備來測量溫度，其掌握應該全憑豆腐生產者的經驗。

七、成型（鎮壓）

成型就是將凝固好的豆腦用布包裹放入豆腐箱內加以鎮壓，榨

³⁰ 我國傳統用於做豆腐的凝固劑主要有兩種：一是鹽鹵，主要成分是氯化鎂、氯化鈣的飽和氯化鈉溶液；二是石膏水溶液，主要成分是硫酸鈣。這兩種凝固劑西漢時都已經面世。如：《禹貢》中有：「海岱惟青川，厥貢鹽。」《神農本草經》云：「石膏，味辛微寒熱。」不過，石膏較之鹽鹵可能用得要少，《本草綱目》卷九「石膏」稱「今人以石膏收豆腐，乃昔人所不知。」

出多餘的煮漿水，使豆腐腦密集地結合在一起，成為具有一定含水量和彈性、韌性的豆腐。豆腐圖⑤ 很形象地表現了這道工序。加壓時的壓力很重要，過重過輕都不行。從圖中可以看出，生產者很聰明地用一根長棍作為槓桿，一端固定，另一端懸掛重物，自然比較容易調節對豆腦的壓力的大小。這樣做不但可以保證豆腐的品質，還可以保證產量。而且，十分簡便易行，反映了中國古代勞動人民的聰明才智。還有另一種辦法，就是將豆腐箱一個個堆疊起來，利用自身的重量去掉多餘的漿水，這主要用來做含水量高的嫩豆腐。鎮壓成型這道工序《本草綱目》中沒提，大約是因為常見易為而有意省略吧。

豆腐圖⑤ 中還有收集豆腐黃泔水的場面，有學者認為豆腐水可能是用來點鹵，³¹但很顯然點鹵用的豆腐水會很有限，而且豆腐黃泔水也很容易腐敗變質。清代汪日楨《湖雅》卷八「豆腐」：「造腐淋出泔水，洗衣最去垢膩。」古代缺少洗滌用品，常尋找各種代用品，豆腐水呈弱鹼性，用來洗衣並不奇怪。如果對此有量的需求，則豆腐黃泔水的收集不但可能，而且必要。

自漢以來，歷宋、元、明、清，傳統的豆腐生產方法沒有發生大的變化，但因時、因地不同，生產工藝還是有區別和改進，因此也出現了許多不同風味、不同特色的豆腐品種。

肆、豆腐生產的發展

明清以來，豆腐生產的發展很迅速，各種豆腐製品層出不窮。

³¹ 陳文華，〈關於豆腐問題的答辯〉，《農業考古》1998.3。

清代汪日楨《湖雅》卷八的記載尤爲詳細：

豆腐 按：磨黃豆為粉，入鍋水煮或點以石膏或點以鹽鹵成腐，未點者曰豆腐漿，點後布包成整塊曰乾豆腐。置方板上曰豆腐箱，因呼一整塊曰一箱，稍嫩者曰水豆腐，亦曰箱上乾，尤嫩者以杓挹之成軟塊亦曰水豆腐又曰盆豆腐。其最嫩者不能成塊，曰豆腐花，亦曰豆腐腦。或鋪細布潑以腐漿，上又鋪細布夾之，旋潑旋夾壓乾成片曰千張，亦曰百葉；其漿面結衣揭起成片曰豆衣，《本草綱目》作豆腐皮；今以整塊乾腐上下四旁邊皮批片曰豆腐皮，非漿面之衣也。乾豆腐切小方塊油燉，外起衣而中空者曰油豆腐，切三角塊者曰三角油腐，切細條者曰人參油腐，有批片略燉，外不起衣中不空者曰半燉油腐。乾腐切方塊布包壓乾清醬煮黑曰豆腐乾，有五香豆腐乾、元寶豆腐乾等名，其軟而黃黑者曰蒸乾，有淡煮白色者曰白豆腐乾。木屑煙熏白腐乾成黃色曰熏豆腐乾，醃芥鹵浸白腐乾使鹹而臭曰臭豆腐乾。德清之新市及郡城北街南潯務前豆腐乾並著名，今四川兩湖等處，設豆腐肆謂之甘旨店，大率皆湖人也。豆渣用以飼豬，亦可油炒供饌，名雪花菜，造腐淋出泔水，洗衣最去垢膩。……

腐乳 按：豆腐醃黴為腐乳，坯出烏鎮醬肆。取坯製成腐乳，有醬腐乳、糟腐乳、白腐乳，又有臭腐乳販自他處，亦呼乳腐，德清侯志作腐豉。

作者很詳細地講了乾豆腐，水豆腐，豆腐花（腦），千張（百葉），豆腐衣（腐皮、腐竹）、油豆腐、豆腐乾、豆腐渣以及腐乳等製品，列表如下：

表一 豆腐製品

種 類		主 要 產 品
非發酵製品	豆腐	乾豆腐、水豆腐、盆豆腐、豆腐花（腦）
	半脫水製品	千張（百葉）、白豆腐乾
	鹵製品	五香豆腐乾、元寶豆腐乾、蒸乾、臭豆腐乾
	油炸製品	油豆腐、半燉油腐
	燻製品	薰豆腐乾
	乾製品	豆腐衣（腐皮、腐竹）
	其他	豆腐皮、雪花菜
發酵製品	腐乳	醬腐乳、糟腐乳、白腐乳、臭腐乳
	其他	

由表一中可見，當時豆腐生產的品種已經比較齊全。豆腐製品本質上來說也是豆腐，是在豆腐生產中不斷衍生出來的，它們是物美價廉、營養豐富，又極大眾化的食品，不但風味特殊，而且名目繁多。

各種豆腐及豆腐半脫水製品主要依含水量不同而得名，其製法並沒有什麼特別之處。不過，豆腐乾有很多種製法。除了上文所述各種豆腐乾之外，《食憲鴻祕》中有「薰豆腐」，其法云：「得法（製作得法）豆腐壓極乾，鹽醃過，洗淨，曬乾。塗香油薰之。」還可以「豆腐醃、洗、曬後，入好汁湯煮過，薰之。」想必味道一定美甚。但還有更精細的製法，「好豆腐乾，用臘酒釀、醬油浸透，取出。入蝦子或蝦米粉同研勻，做成小方塊。砂仁、花椒細末摻上，薰乾。熟香油塗上，再薰。收貯。」此外，還有一種「醬油腐乾」，用煎、濾數遍的醬油，再「入香葷、丁香、白芷、大茴香、檜皮各等分」，然後將「豆腐同入鍋煮數滾，浸半日。其色尚未黑，取起，令乾。隔一夜再入汁內煮，數次味佳。」此種食品比之上文「乾豆

腐切方塊布包壓乾清醬煮黑曰豆腐乾」似要貴族化一點。

一、腐竹

是豆漿經加熱後形成薄膜，挑起後乾燥即為腐竹，也稱豆腐皮或豆腐衣。「其而上凝結者，揭取晾乾，名豆腐衣，入饌甚佳。」³²這層薄膜，是大豆蛋白膜於脂肪組合成一定結構的產物，營養豐富。有關食用腐竹的記載很多，清代徐珂《清稗類鈔》中有「煨豆皮捲山藥肉」的名菜。

二、油炸豆腐

早有記載，宋蘇軾《物類相感志》中說「豆油煎豆腐，有味」，但此處是不是「外起衣而中空者」的油豆腐，則難以確定。但至少說明，用油炸豆腐則是比較早的事情。油炸豆腐的品種也很多，除了上文提到的幾種，還有一種「泡兒豆腐」，³³名稱很具像，是將「冷豆腐，切塊，入籠蒸透，晾涼，於油鍋內炸之，可以發開。」是將豆腐蒸熟再油炸。《食憲鴻祕》中有一款「豆腐脯」，則是將「好腐油煎，用布罩密蓋，勿令蠅蟲入。候臭過，再入滾油內沸，味甚佳。」通過油炸，豆腐顏色變黃，香氣增加，變得耐嚼、有筋韌，烹調範圍更廣。有詩贊曰：「市中白水常成醉，寺裡清油不礙禪。」³⁴

三、凍豆腐

清代袁枚在《隨園食單》中說：「將豆腐凍一夜，切方塊滾去

³² 明·李時珍，〈穀部〉，《本草綱目》卷二九。

³³ 清·薛家辰，《素食說略》。

³⁴ 清·李調元，《童山詩集》自注「油豆腐」。

豆味，…起蜂窩如凍腐。」凍豆腐並不困難，「以豆腐切方塊置戶外，先澆熱水一次，復以冷水頻澆，凍一夜即凍冰，亦名冰豆腐，食時味佳。」³⁵澆熱水似為去豆味。《食憲鴻祕》中也有「凍豆腐」，一是「嚴冬，將豆腐用水浸盆內，露一夜。水冰而腐不凍，然腐氣已除。味佳。」這是凍腐以去腐味，也就是豆腥味；另一法，「或不用水浸，聽其自凍，竟體作細蜂窠狀。洗淨，或入美汁煮，或油炒，隨法烹調，風味迥別。」可見，凍豆腐，是將豆腐直接放在嚴冬戶外自凍，要「竟體作細蜂窠狀」才成，這種方法現在日常家居仍然使用，只不過可在電冰箱中做，不受時間限制了。

四、腐乳

對於豆腐家族來說只能算是新秀，然而腐乳的出現，又為大豆蛋白的利用開闢了新的途徑，是豆腐生產發展的一個重要方面。腐乳在明代李日華《蓬櫬夜話》中就有記載：「黟縣（今安徽黃山市黟縣）人喜於夏秋間醃腐，令變色生毛隨拭去之，俟稍乾投沸油中灼過，如製饊法瀉出，以他物芼烹之，……然余曾一染指，直臭腐耳，未睹其神奇也。」這兒的「醃腐」，就是讓豆腐坯發黴，因為並沒有醃製後熟，而是油煎「如製饊法」，然後「瀉出，以他物芼烹之」，只是一種風味獨特的「毛豆腐」，說明當時在某些地區已有臭豆腐（一種腐乳）的生產消費，只不過還不普遍。

明末清初，腐乳已經是一種很流行的食品。朱彝尊《食憲鴻祕》中就記載了不少腐乳的名稱和製法，對發黴腐乳和醃製腐乳均作了

³⁵ 清·徐珂，《清稗類鈔》。

詳細記載。³⁶

建腐乳（發黴腐乳）：如法豆腐，壓極乾。或綿紙裹，入灰收乾。切方塊，排列蒸籠內，每格排好，裝完，上籠蓋。春二、三月，秋九、十月架放透風處（浙中製法：入籠，上鍋蒸過，乘熱置籠於稻草上，周圍及頂俱以礬糠埋之。須避風處）。五、六日，生白毛。毛色變黑或青紅色，取出，用紙逐塊拭去毛翳，勿觸損其皮（浙中法：以指將毛按實腐上，鮮）。

每豆一斗，用好醬油三斤，炒鹽一斤入醬油內（如無醬油，炒鹽五斤），鮮色紅麴八兩，揀淨茴香花椒甘草，不拘多少，俱為末，與鹽酒攪勻。裝腐入罐，酒料加入（浙中腐出籠後，按平白毛，鋪在缸盆內。每腐一塊，撮鹽一撮，於上淋尖為度。每一層腐一層鹽。俟鹽自化，取出，日曬夜浸，收鹵盡為度，加料酒入罈），泥頭封好，一月可用。若缺一日，尚有腐氣未盡。若封固半年，味透，愈佳。

從文中可以看出，製腐乳時原料處理很精細。原料多是腐乾，一是因為水分過高黴菌不易生長，二是腐乾更易成型，所以，要「壓極乾。或綿紙裹，入灰收乾。」不過也有直接用鮮豆腐³⁷來做的。當然，鮮豆腐也要切成塊，先要用少量的鹽「醃五、六天」，然後「撈起」，將「豆腐鋪排蒸籠內蒸熟」。豆腐乾（塊）蒸熟，或用鹽預醃再蒸熟，可以防止細菌的污染，但並不會阻止黴菌的生長。鹽醃的另一目的是使豆腐坯中的水分下降，從而有利於上黴。

上黴又叫前發酵，主要通過毛黴生長，獲得分解大豆蛋白的蛋

³⁶ 乳腐的生產工藝有兩種：一種稱為發黴型，即通過發黴，再醃過，進入後發酵；另一種是醃製型，即沒有生黴過程，直接進入後發酵。在古代這兩種生產工藝均被採用。

³⁷ 清·李化楠，《醒園錄》。

白酶，並初步分解大豆蛋白。蒸過的豆腐，連籠「架放透風處」，上黴。蒸籠透氣性良好，有利於黴菌的生長，而且豆腐塊不移出原蒸籠，可以防止二次污染，一般攝氏二十度培養到三至七天，攝氏十五培養七至十五天，視黴菌的不同而不同。「春二、三月秋九、十月」，這時氣溫在攝氏十五至十八度，由於氣溫較低，其他微生物如細菌、酵母、麴黴等不易生長，正是最佳的時候。等五至六日後，生白毛，並漸漸變色，上黴基本結束。上黴成功與否主要取決於發黴的溫度和豆腐坯的水分，一般水分宜大，所以多以腐乾做坯。

豆腐坯一般放黴房兩天後，毛黴開始發育；三至五天菌絲即布滿，生長旺盛；六至七天毛黴頂端開始著生泥黃色孢子，即成熟。爲了保持腐塊成型，防止黏在一起，同時也防止毛黴生長過度，要進行「拭毛」。「拭毛」的方法很多，有如文中「用紙逐塊拭去毛翳」，或「以指將毛按實腐上」，也有「候豆腐變色去毛，將毛抹倒，微微晾乾。」³⁸將毛抹倒，以毛黴菌絲包住腐坯，形成柔軟、細密而堅韌的皮膜使其不易破損；另外，還將黏連的菌絲斷開，使成品外觀漂亮，品質好。

發黴過的毛坯要進行「後熟」，也稱「後發酵」，即發黴過的毛坯在微生物作用下，配以輔料，形成色、香、味的過程，包括加鹽及輔料、裝罈、灌湯、貯藏幾道工序。除了直接加入醬油、鹽、紅麴酒外，也有用醬黃的。「再稱豆腐與黃（麴醬黃）對配，將留存下腐鹵澄清，去渾腳，泡黃成醬，一層醬，一層豆腐。」³⁹以原先醃豆腐坯的鹵液與麴醬黃混合而成的醬作爲腐乳的湯料，而不是

³⁸ 清·李化楠，《醒園錄》。

³⁹ 清·李化楠，《醒園錄》。

用釀製的醬，這樣可以控制用鹽量，同時，又不使醬味侵腐。一般來說，用鹽量大，成品易過鹹，且發酵期要延長；用鹽量少則易引起腐敗。此外，還涉及到各地人們不同的口味，所以古代各種腐乳方法用鹽比例不盡相似。鹽不但賦於產品鹹味，還控制污染微生物的繁殖，最重要的是使附著在菌絲上的蛋白酶更容易釋出。⁴⁰除此而外，加入各種香辛料也很重要，如香油（即芝麻油）、花椒、茴香、甘草等等，最後「裝腐入罐，酒料加入，泥頭封好，一月可用」。有時後發酵時要保證一定的溫度，往往「層層裝入甕內，泥封固。付日中曬之」。⁴¹曬是爲了保持一定溫度，有利於發酵。通過後發酵，在豆腐坯上生長的微生物與所加入的配料醬油（或麵醬黃）中的微生物的共同作用下，引起複雜的生化反應，促使豆腐乳成熟，後發酵的時間隨溫度不同而長短不一，從一月至數月不等。所以「若缺一日，尚有腐氣未盡。若封固半年，味透，愈佳。」

醃製腐乳的製法很多，如《食憲鴻祕》謂：「不用醬。每腐十斤，約鹽三斤。」《醒園錄》云：「豆腐乳法（醃製腐乳）：將豆腐切成方塊，用鹽醃三、四天，出曬兩天，置蒸籠內蒸到極熟，出，曬一天，和麵醬，下酒少許，蓋密曬之或加小茴末和曬更佳。」《古今祕苑》⁴²四卷一四有「建寧腐乳法」，製法則更爲詳細：「十月，用黃豆掠去殼，做豆腐，照豆腐劃成塊，取起，放篩內以飛鹽搽腐上，過一夜，然後劃成小塊，放日中略曬。入鍋煮滾，取起，仍放入篩內略曬。入好醬中醬一夜，取出，洗淨，略曬乾，以醬油、酒

⁴⁰ 在豆腐乳發酵中，黴菌的生長僅限於豆腐小塊的表面，並不深入到內部。黴菌所分泌的蛋白酶通過氯化鈉溶液的作用不但可從菌絲中釋放，還可再滲透到豆腐內部與蛋白質作用。

⁴¹ 清·李化楠，《醒園錄》。

⁴² 清·墨磨主人編，十二桐樓藏本。

釀、花椒末、紅麴末拌和入甕內，以花箸紮好，泥封固，數日即好吃。如過一個月則其味全，入口細膩矣，久留不壞。」醃製腐乳沒有發黴這道工序，其法簡便易行，但其風味主要是通過添加酒、醬之類調味品來調適，因此滋味多不及發黴腐乳。

清代記載腐乳生產的史料很多，說明腐乳生產發展很快。其中利用黴菌發酵的腐乳佔絕大多數。腐乳品種也有很多，有加入紅麴的紅方，以及白腐乳、⁴³青腐乳⁴⁴（即臭豆腐）⁴⁵等，還有加酒或糟的醉方、糟方等。《食憲鴻祕》中竟有「鳳凰腦子」一方，大約是說其味美甚。其方法是「好腐醃過，洗淨，曬乾。入酒釀、糟糟透，妙甚。每腐一斤，用鹽三兩，醃七日一翻，再醃七日，曬乾。將酒釀連糟捏碎，一層糟，一層腐，入罈內。越久越好。每二斗料酒釀，糟腐二十斤。腐須定做極乾，鹽鹵瀝者。酒釀用一半糯米，一半粳米，則耐久不酸。」另有一方「糟乳腐」，是以「製就陳乳腐，或味過於鹹，取出，另入器內。不用原汁，用酒釀、甜糟層層疊糟，風味又別。」這是用糟改味。

腐乳營養豐富，口感柔糯，又色澤光亮，不但惠及國人，還遠銷海外。

伍、豆腐菜與豆腐文化

大豆所含營養主要是蛋白質和脂類，豆腐在製作過程中能把不

⁴³ 清·袁枚，《隨園食單》「廣西白乳腐，味甚佳。」

⁴⁴ 清·佚名，《食編》，立雪山房藏本。

⁴⁵ 清·汪日楨，《湖雅》「臭豆腐…在店中買末點石膏之豆腐漿入鍋煮滾，用酸漿或醋點好取起，新布包好壓實成乾後，劃成方塊，每豆腐一層撒草灰一層，置陰處二、三日，即上黴，成乾，臭豆腐。」

易消化吸收的食物纖維去掉，因此蛋白質和脂類的消化吸收率大幅度提高。大豆脂類含有大量不飽和脂肪酸，具有降低膽固醇、預防肥胖和動脈硬化的作用。因此，豆腐不但為普通勞動人民所鍾愛，帝王將相、文人墨客也常常讚不絕口。五代陶谷稱其為「小宰羊」，拿豆腐與肥嫩的羔羊肉相媲美；蘇東坡言「豆油煎豆腐」，「有味」；《食憲鴻祕》中亦有「煎豆腐」，要「候著鍋須熱，油須多，熬滾，將腐入鍋，腐響熱透。然後將蝦米並汁味潑下，則腐活而味透，迥然不同。」明清以來，各種豆腐菜也是層出不窮。

《素食說略》卷三「豆腐」云：「豆腐作法不一，多係與他味配搭，不贅也。茲略舉數法。一切大塊入油鍋炸透，加高湯煨之，名炸煮豆腐。一不切塊，入油鍋炒之，以鐵勺攪碎，搭芡起鍋，名碎餚豆腐。一切大塊，以芝麻醬厚塗蒸過，再以高湯煨之，名麻裏豆腐。一切四方片，入油鍋炸透，加醬油烹之，名虎皮豆腐。一切四方片，入油鍋炸透，搭芡起鍋，名熊掌豆腐。均腴美。至於切片以蘑菇或冬菜或春菜同煨，則又清而永矣。」這些作法家常可得，簡便易行。書中另有具名豆腐菜多款，茲錄於此。

豆腐 豆腐切碎，酌加醬豆腐及粉麵，以水和勻，以香油炒之。若稠，再加水和勻，令適於匙取方得。

玉琢羹 豆腐切碎，酌加豆粉，以水和勻如稀粥狀，以油炒之，開即起鍋，用勺不用箸。

炒豆腐丁 豆腐切丁，加香蕈丁、蘑菇丁、筍丁、松子仁、瓜子仁、冬菜等，同以香油炒過，再加高湯煨之。用勺不用箸。

酸辣豆腐丁 豆腐切丁，以油炸過，再以醬油、醋、辣麵烹之，殊為爽口。余所嗜食者也。

豆腐圪 豆腐擘極碎，以豌豆麵作糊和勻，入鍋攤成餅，按二分厚，再於籠上蒸過。俟冷，切塊，撲以粉麵，入猛火油鍋炸之，搭芡起鍋，甚軟美而脆。

羅漢豆腐 豆腐切小丁，與松仁、瓜仁、蘑菇、豆豉屑酌加鹽拌。取粗瓷黃酒杯，裝滿各杯。先以香油入腐熬熟，再以裝好豆腐覆於鍋上，加高湯、料酒、醬油煨之。湯須與各杯底平，時以勺按杯上，使其巾實，俟湯將乾，起鍋去杯。此天津素飯館作法，頗佳。

豆腐絲 京師名豆腐絲，陝西名千張，市上均有賣者。以高湯同筍絲煨之，或以醬油、醋拌食，或以醬油炒食，均佳。

蘑菇煨腐皮 以作成腐竹，用開水浸軟，切段，與蘑菇同煨，風味甚佳。或以腐皮與筍尖、筍片同煨，亦清永。

雪花豆腐 即磨成未點之豆腐，以切碎筍丁或小芥菜同入鍋炒之，酌加鹽，不用醬油，殊有田家風味。

炒、燒、煎、炸無不可，除家常食用而外，還有如孔府豆腐宴、清宮御膳豆腐等，其製作就更加精細。由於中國地域廣闊，豆腐菜也形成眾多的地方風味，如江蘇揚州的文思豆腐、浙江蘭溪的五香豆腐、廣東東江的瓢豆腐、四川成都的麻婆豆腐、福建閩南的泥鰍豆腐、山東的三美豆腐、陝西寶雞豆腐包子等等，不勝枚舉。豆腐菜如此之美，難怪引來無數的讚美與稱頌。元代鄭允端在〈豆腐詩〉中讚美：「種豆南山下，霜風老莢鮮。磨礱流玉乳，煎煮結清泉。色比土酥淨，香逾石髓堅。味之有餘美，玉食勿與傳。」把豆腐的

色、香、味、形描繪得栩栩如生。還有一首不知作者的〈豆腐香〉，「神州豆腐菜中王，育養人生未敢狂。富貴貧窮皆厚愛，華宴小酌只微香。一身清淡七分水，通體晶瑩四面光。方正形容不可犯，爲泥作羹亦無妨。」借豆腐言志，境界又自不同。

豆腐不但在中國得到很大的發展，還隨著民間交流逐步流布海外。據考證，豆腐在元朝至元四年（1338）傳入日本，⁴⁶到十六世紀，豆腐已成爲日本的普通食品了。日本天明二年（1782），大阪出版了一部名爲《豆腐百珍》的專門食譜，作者曾谷川本，在書中介紹了一百多種豆腐的烹飪方法。此外，豆腐還傳播到朝鮮及東南亞，近代又傳到西方並逐漸流行起來。

豆腐是中國古代勞動人民勤勞和智慧의結晶，既有悠久的歷史根源，又有廣泛的發展前景，目前已經開發研製出風味速食豆腐如菜汁豆腐、果味豆腐和可可豆腐等，⁴⁷甚至還有豆腐冰淇淋，⁴⁸爲人類有效利用豐富的植物性蛋白質開闢了一條嶄新的道路。

⁴⁶ 筱田統，〈豆腐考〉，《樂味》。

⁴⁷ 印韵芝，〈風味速食豆腐的研製〉，《湖北大學學報（自然科學版）》1996.3。

⁴⁸ 邵偉等，〈豆腐冰淇淋的研製〉，《食品科學》2000.12。

參考書目

史料

- 元·鄭允端，《春慵軒詩集》。
- 西晉·陳壽，《三國志》。
- 明·吳氏《墨娥小錄》
- 明·李日華，《蓬櫳夜話》：
- 明·李時珍，《本草綱目》。
- 明·李時珍，《本草綱目》。
- 南宋·朱熹，《次劉季野蔬食十三詩韻》，收於《朱文公文集》。
- 南宋·楊萬里，《誠齋集》。
- 康熙《臺灣府志》。
- 清·朱彝尊，《食憲鴻祕》。
- 清·何剛德，《撫郡農產考略》。
- 清·佚名，《食編》，立雪山房藏本。
- 清·李化楠，《醒園錄》。
- 清·李調元，《童山詩集》。
- 清·汪日楨，《湖雅》。
- 清·汪日楨《湖雅》。
- 清·汪汲，《事物會原》。
- 清·孫星衍輯，《神農本草經》。
- 清·徐珂，《清稗類鈔》。
- 清·袁枚，《隨園食單》。
- 清·張宗法，《三農記》。

清·墨磨主人編，《古今祕苑》，十二桐樓藏本。

清·薛家辰，《素食說略》。

論著

方殷，1999，〈密縣打虎亭漢墓的圖像是製豆腐〉，《農業考古》1。

王利華，2000，《中古華北飲食文化的變遷》，北京：中國社會科學出版社。

印韵芝，1996，〈風味速食豆腐的研製〉，《湖北大學學報（自然科學版）》3。

佚名，1981，《河南省文物考古工作三十年》，《文物考古工作三十年》，北京：文物出版社。

李治寰，1995，〈豆腐製法與道家煉丹有關〉，《農業考古》3。

李煜羣，《豆腐為二十世紀全世界之大工藝》，中國國家圖書館收藏，出版時地不詳。

邵偉等，2000，〈豆腐冰淇淋的研製〉，《食品科學》12。

洪光住，1984，《中國食品科技史稿》上，北京：中國商業出版社。

——，1999，〈中國豆腐文化起源發展史〉，《中國烹飪》1。

孫機，1996，《尋常的精緻》，遼寧：遼寧教育出版社。

——，1998，〈豆腐問題〉，《農業考古》3。

——，1998，〈漢代有豆腐嗎〉，《中國文物報》12月16日。

袁翰青，1954，〈關於「生物化學的發展」一文的一點意見〉，《中華醫學雜誌》1。

——，1981，〈關於豆腐的起源問題〉，《中國科技史料》2。

郭文韜，1993，《中國大豆栽培史》，河海大學出版社。

陳文華，1991，〈豆腐起源於何時？〉，《農業考古》1。

——，1998，〈小蔥拌豆腐—關於豆腐問題的答辯〉，《農業考古》3。

董曉娟、聞悟，1997，〈不尋常的豆腐問題〉，《光明日報》8月26日，5版。

賈峨，1998，〈關於〈豆腐問題〉一文中的問題〉，《農業考古》3。

——，1999，〈關於〈漢代有豆腐嗎〉一文的商榷〉，《農業考古》1。

盧兆蔭，1982，〈滿城漢磨農器譌議〉，《農業考古》1。

龍靜宜，1989，《食用豆類作物》，北京：科學出版社。

篠田統，1963，〈豆腐考〉，《樂味》，出版項不詳。

中國中古時期飲食文化的轉變

許 倬 雲

中央研究院院士

本文涵蓋的時期，以三國兩晉南北朝為主，但是時間如流水，根本無法切斷，文化的演變又未必與政權的轉化同步；因此，本文所涉及的變化，一樣會上溯兩漢，下及隋唐。文化的轉變，有來龍有去脈，討論本時期飲食文化，更不可避免會有前後的牽連。

本文以這段歷史為考察主體，是由於上古的飲食文化，到秦漢統一之後，要在中古時期再度遭遇新的問題。一方面有外來民族（如北族）及外來文化（如印度中亞及南方）的刺激；另一方面中華民族向南開拓，在新的土地上也必須面對新的生態環境。經此一番調整，在三四百年的消融之後，中國的飲食文化又整合為唐宋以後的形態與內容。在中古時期，中華文化在各方面都有調整與改變，飲食文化不過為其中一個面相而已。

下文將就幾個變化最顯著的方面，分節討論其轉變的方向及過程。

壹、麵食之普遍

中國自古的穀類食物，有五穀、九穀之稱，其中黍稷，也就是

今日俗稱的黃米，是在北方中國原生的穀類，長期以來佔了中國穀食中的重要地位。粟則是今人所謂的小米，與黍稷不同，在春秋戰國以後，粟與豆類的菽，列為一般人生活的必需品。《孟子·盡心》上：「聖人治天下，使有菽粟水火。」即說明粟菽的普及。

大豆也是中國的原生糧食作物，大約最初生於北方的山地，故稱為菽。今日的豆類，最重要的用處是提供植物油料及蛋白質（豆腐）。但在古代，豆類也煮熟為飯粥之用。

麥類之中，大麥有可能是西藏地區原生的作物。¹小麥的來源問題相當聚訟，至少從野生小麥的分布來說，小麥當是在西亞兩河地區馴化為栽培作物。²小麥在西漢時猶未能佔重要地位。據《漢書·食貨志》在武帝時尚須由政府的提倡，關中種植宿麥（冬小麥）始得推廣。

水稻是中國南方的重要糧食作物。浙江河姆渡新石器文化遺址出土的水稻，已為今日的栽培品種。在春秋戰國，以至秦漢，水稻的主要作業區，都在長江流域及其更南的地區。北方不是沒有稻作，但限於氣候，其重要性不能與粟稷相提並論。³

漢代考古的資料中，長沙馬王堆一號漢墓出土了大批食物的遺存，糧食作物則有稻、小麥、大麥、黍、稷、大豆及赤豆，⁴可知這些作物為當時最普遍的糧食。這一現象在中國歷史上延續未有變化，迄於近今，麵食與大米才大量代替了黃米及小米，成為全國各種階層的常食。

¹ 曾從野，《中國飲饌史》卷一，頁121。

² 曾從野，《中國飲饌史》卷一，頁121。Cho-yun Hsu. *Han Agriculture* (Seattle: University of Washington Press, 1980), 48.

³ Cho-yun Hsu. *Han Agriculture*, 86-88

⁴ 湖南省博物館，《長沙馬王堆一號漢墓》，頁130-142。

在中古時期的發展，則是麥類磨製成粉，製為麵食，開始普及於中國南北。在此以前，中國也未嘗不知用石磨磨糧食為粉狀。戰國時代的石磨，曾分別在洛陽與櫟陽出土，⁵漢代的石磨，更有相當完整的遺物出土。安徽阜陽雙古堆一號漢墓的石磨，體積較小，可能是明器。⁶滿城漢墓的石磨則體積較大，形制完整，墓下有銅漏斗，並有一具推磨牲畜的遺骸，⁷兩個遺址都在西漢初年，是則磨具並非外來。

中國古代也並非不知粉食，有了杵臼及由杵臼發展而來的碓，穀粒本可成為擊碎為粉狀，《周禮·天官》「籩人」，有糗餌粉餈，鄭司農及鄭玄的注解有差異，大致以為即是稻米與黍米與大豆，搗粉為餌。可注意者，其中未有以麥磨麵的粉食，而且，製粉的過程是用搗，亦即用碓，工作的效率不如磨製。

中國大量磨麥為麵，大約須在水力及畜力的碓磨出現之後。畜力磨，《三國志·蜀志》「許靖傳」，許靖年輕時，曾以馬磨自給。晉代嵇含「八磨賦」謂其外兄劉景宣作磨，「策一牛之任，轉八磨之重……巨輪內建，八部外連」，⁸當是用齒輪連屬運轉。其實用一牛之力，克服八套齒輪的磨阻力，每一具磨具的體積也不可能很大。

水力推動碓磨，效果當可大多了。早在兩漢之間，桓譚《新語》即提到，「又復設機關，用驢羸牛馬及役水而舂，其利且百倍。」

⁵ 冉啓德，〈從磨的演變來看中國人民生活改善與科學技術的發達〉，《西北大學學報》1957：141；陝西省文物管理委員會，〈秦都櫟陽遺址初步勘探記〉，《文物》1966.1：14。

⁶ 安徽省考古工作隊，〈阜陽雙古堆西漢汝陰侯墓發掘簡報〉，《文物》1978.8：24。

⁷ 考古研究所，〈滿城漢墓發掘報告〉。

⁸ 宋·李昉等撰，《太平御覽》七六二引。

《後漢書·西羌傳》，虞翊也說「雍州之域，以渠以溉，水春河漕，用功省少，而軍糧饒足。」據《太平御覽》七六二〈器物部〉引傅暢〈晉諸公贊〉，杜預作連機水碓，「由此洛下穀米豐賤」。魏晉之際，豪勢之家多借水流的力量，廣設水碓、水碓，如《太平御覽》引諸書，王隱《晉書》，石崇有水碓三十區，河內有公主水碓三十區，王戎家業遍天下，有水碓四十所。《世說新語》謂王戎既貴且富，巨宅水碓，洛下莫比。水碓之設，馴致河流斷塞。政府設令禁止，如《魏略》，司農王思弘作水碓，竟致免歸鄉里，但對有勢力的人士，禁令仍是空言。雖然規定洛陽百里內「不得作水碓」，王渾仍可直接向皇帝請求立碓的特權。碓磨功能相近，運用水力的方法，也可以相通，是以《魏書》六六〈崔亮傳〉，即謂崔亮讀〈杜預傳〉「見爲人磨，嘉其有濟時用」，仿製了水碓磨數十區。⁹大致建立水力運轉的碓磨，必須截斷水流，影響灌溉，所費也多，一般小民無力做到，惟在勢豪之家，積糧數量大，而又敢於悍然不顧旁人灌溉之利，始能有大量私有的水碓水磨。

有了水力運轉的碓磨，無疑的減低了製粉的勞力成本。中古以麵粉製作的食物，通稱爲餅。餅與磨及麥，遂爲相關的辭彙。因此《太平御覽》引〈諸葛亮別傳〉：「孫權常饗蜀使費禕，停食餅，索筆作麥賦，（諸葛）恪亦請筆作磨賦」，¹⁰可知當時人的心態。

中古的餅字指涉不少麵粉食品，今日之麵條，以致饅頭、薄餅，均在內。晉束皙的〈餅賦〉，是有關麵食的一篇趣文（束皙餅賦原文太長，茲列入本文附錄，同時也附了庾闡〈惡餅賦序〉，及吳均

⁹ 宋·李昉等撰，《太平御覽》七六二引。

¹⁰ 宋·李昉等撰，《太平御覽》七六二引。

的〈餅說〉，見圖 1 至 3）。束文大意，古凡食麥而未有麥并，認為「麥并之作也，其來近矣」，與一些別的外來物，「或名生於里巷，或法出乎殊俗」，是相當近來的事物。他認為春天應設「曼頭」（饅頭），夏天宜食薄壯，秋天可施起，冬天則以湯餅為最。雪白的麵粉，配上肥瘦相半的羊膀豕脅，攪切成蠅頭小塊，調入蔥薑香料，和以鹽豉，火盛湯涌，搏麵入湯，「星分雹落，籠無逆肉，餅無流麵」。一口氣可以咽下三籠。束文不是食譜，文意並不清楚，審察大意，大致是麵餅與碎肉合蒸的麵食。不過庾闡的〈惡餅賦〉所形容的作法，則熬油煎蔥，加在瀝清的茶水中，再以軟硬適中的合麵，引長條濾入湯液，一咽十杯，猜想當是麵川條一類。吳均〈餅說〉的餅，又與此不同，合麵與牛羊肉同煎，配著白切雞同食。這可能是麵與肉類揉合的煎餅。



圖 1 餅賦

使聞惡餅賦序曰范子常者造余宿曜鷄爲餅進御之情
甚虛奇嘉之味不實聊作惡餅賦以釋之弘君舉倉微曰
催厨人作茶餅熬油煎葱例茶以綃當用輕羽拂取飛麵
剛軟中適然後水引細如委綫白如秋練羹杯半在期得
一咽十杯之後顏解體潤

圖2 惡餅賦

梁吳均餅說曰宋公至長安得姚泓時故太官承程李者
了人也公曰今日之食何者最先李曰仲秋御景雞蟬
故靜室憂曉風淒淒夜令臣當此時唯能說餅公曰善李
乃稱曰安定宣鳩之麥雒陽董德之磨河東長若之葱隴
西絳肯之懷抱精罕赤恥之羊張掖北門之頭燃以銀屑
前以銀銚洞庭負霜之橘仇池車帶之板調以濟北之鹽
劉以新豐之雞細如華山玉屑白如梁甫銀涅既聞香而
口悶不見色而心迷公曰善

圖3 餅說

《齊民要術》有餅法一章，¹¹引《食經》作餅諸法。《隋書·經籍志》所列《食經》，現在均已佚亡，亦不知賈思勰所據是哪一家《食經》。《齊民要術》中列舉諸種作餅法，包括作餅酵法，是發麵的酵母，作白餅法是發麵的合麵方法。燒餅，合羊肉蔥白以烤炙爲之；髓餅用髓脂與蜜和食，也在胡餅爐中烤熟。食次，又名亂積，用秫稻和水密各半爲餅，在五升鍋裡膏脂煮熟，當是一種油酥

¹¹ 《齊民要術》卷九，第八十二。

餅，膏環，又名粬米，是一種圓圈餅，水密澆秫稻，在膏油中煮熟。這兩種都等於油炸的甜餅。雞鴨子餅，在鑊中以膏脂煎製成厚二分的圓餅。細環餅（又名寒具）及截餅（又名蝎子），前者以密調水澆麵，後者以乳澆麵，都是脆餅，也用脂膏煎熟。饅餚，水澆麵，在油脂中炸熟，一面白，一面赤，不須翻轉。水引饅餚，肉汁澆麵以一尺長為一段，壓薄入沸水煮熟；饅餚則是拇指大小，二寸一段，急火煮食。切麵粥，掐成小塊入湯煮，也可以蒸熟曝乾，俟食用時入湯煮，類似麵疙瘩。粉餅，豆粉用肉汁澆，濾過細孔，鍋沸湯，搗出熟煮。豚皮餅，湯澆粉，在銅鉢中旋轉，燙成薄皮，再入湯煮熟。以上有烤炙、煎炸、湯水煮及蒸煮，諸法。雖然種類繁多，仍未見包子及餃子等以麵皮包餡的麵食。然而，餅之一辭，已兼有今日「餅」的用法，及麵條一類的用法，麵食的種類已相當多了。

餅是北人食品，是以吳均餅說，須托之長安姚泓的大廚（見圖3）。南方卻也已普遍有餅類麵食，前引〈諸葛亮別傳〉，費禕在吳，主人饗之以餅。《太平御覽》引傳咸司隸農教，南方有蜀姬賣餅於市。¹²但是，餅類之事跡，每與胡人有關，如《太平御覽》引趙錄，石勒諱胡物，胡物皆改名。胡餅改名曰搏饅，石虎又改為麻餅。石虎喜食蒸餅，常以乾棗胡桃瓢為心，而胡桃即是中亞輸入的乾果。又同書引《後魏書》，有胡叟不治產業，卻常盛肉餅以付養子。¹³餅屬麵食，大約由中亞逐步傳入中國。¹⁴為此也無怪束皙餅賦中（圖1）將餅稱為安乾粬粬之倫，而安乾，又名安乾特，系外

¹² 宋·李昉等撰，《太平御覽》八六七引。

¹³ 宋·李昉等撰，《太平御覽》八六〇引。

¹⁴ Eugene N. Anderson. *The Food of China* (New Haven: Yale University Press, 1988), 117-118; Ying-shih Yu. "Han," in *Food in Chinese Culture*, ed. Chang Kwang-Chih (New Haven: Yale University Press, 1977), 81-82.

語譯音，是以束皙認定餅屬來自殊方。

總之，從中古以後，中國的麵食日益發展，麥類不復粒食，麵粉食品遂與粒食的稻米分庭抗禮，成為中國的主食之一。

貳、烹飪方法與炊具的變化

中國古代的烹飪方法，由《詩經》及其他古籍所見，大約不外以明火烤炙，以鼎鬲煮，以甗蒸，烤炙置於火上，固不待言，鼎鬲之屬，均由器足支撐，置於火上。戰國以來，煮食用釜，蒸食用甗，沒有器足，即須放置在灶眼上。《孟子·滕文公》上：「許子以釜炊乎。」即可知釜甗是當時最常見的炊具。漢代明器及墓磚畫像，最常見的炊具，也是灶上至少有兩個灶眼，分別有釜甗坐置在灶眼上。釜甗下底深入灶內，受火面積大，效率應當不惡。大致安排，蒸東西的甗靠近火門，釜或罐放在後面，靠近煙突，只能用到餘火的熱度了。穀黍主食，以蒸食為主要方式，所需時間長，火力大；菜饌煮食或油炸為主，則用釜罐處理。

以漢代炊具烹調，主食是蒸熟的黍飯、豆飯、麥飯，若用釜罐煮食，則是似粥的羹，若熟後乾燥，儲為乾糧，則是糲。至於菜饌，可以長沙馬王堆一號漢墓為例，根據出土的四十八件竹筐，五十一件陶罐中儲存的食物遺存，可檢定者，肉類有牛羊豬犬兔，禽類有雞鴨鵝雉及一些雀類，魚類有鯉鱸之屬。另有三百十二片竹簡的遺冊，記載隨葬物的品名，記載饌食，已是烹調的名稱。其中雖有炙烤一類，最大多數是羹類，不少是兩種原料配合烹製。¹⁵

¹⁵ Ying-shih Yu, "Han," 56-58; 湖南省博物館，《長沙馬王堆一號漢墓》，頁 35-36，

《禮記·內則》所記膳食種類，飯包括黍稷稻粱，尤以白黍黃粱爲多。膳包括牛羊豕各別烹製的「臠」，牛炙、牛臠醢、牛膾、羊炙、羊臠醢、豕炙醢、豕臠芥醬、魚膾、雉兔、鶉雞。此外還有種種用配料的方法，例如蜎醢配苽（即彫胡），雉羹配麥食，……又如「濡豚配苦實蓼」（加汁的豬肉，配苦茶，加香料）……各種肉脯（乾肉）皆須配菜葉……各有種種細節，而羹食自諸侯至庶人，都一概有之。¹⁶

這些食品除了醢是剁碎的肉末外，切大塊的謂之軒、謂之臠，切小塊的謂之膾、謂之臠，沒有切成細絲細片的刀功。這種切法，用來煮羹，基本上要求火候。烤炙用明火，極費燃料；明火只是架起柴炭，無其他措施可以改進。灶上作羹湯，終究仍可以改進灶的結構，以資省火。洛陽燒溝漢墓，是近數十年來較早發現的大型墓葬群，共出土了陶灶一百五十五件。陶灶都是長方形，有灶身、灶面、灶門、火眼、釜、甑等構成，其他細節則差異甚大。這些墓葬的時代，由西漢中期以至東漢晚期。西漢中期的陶灶形式簡單，灶上只有一個火眼，並未知道利用剩餘熱量。在西漢晚期，大火眼後，煙突之前，加一小眼，則已知道利用餘熱，通常有一個水釜置於小火眼上。王莽及其前後，小火眼數目增多爲二個至三個，有的在大火眼前面兩側，有的在大火眼後面。東漢中期，兩個小火眼都相當大，並列在大火眼前面，灶面上刻劃魚肉食物及叉子鉤子。東漢晚期灶，小火眼更大了，往往一個火眼，位於大火眼的前面，灶面上也刻畫魚肉及炊具圖形。¹⁷從這一系列的演變，可知釜的位置，從

131-132。

¹⁶ 禮記 8/16-18。

¹⁷ 洛陽區考古發掘隊，《洛陽燒溝漢墓》，頁 119-125。

甑的後面逐漸移到前面，所用熱量，也由餘熱逐漸轉變為直接利用火門的主要熱量。這一變化，說明了漢人對釜的用途日益重視；魚肉及炊具散置於釜的四周，也說明了做菜活動不再是單純的切碎下釜煮熟。

不過漢釜的形制，大率仍是斂口深腹，利於烹煮，不利於煎炒，炊具中的勺，也是曲柄曲舌，利於攪動及盛送羹湯，根本不能用來煎炒。中國烹飪方法中最有特色的快炒，似乎尚未見於漢代。快炒在利用熱量的角度來說，殆是最經濟有效的方法。中國古代，燃料以樵採柴薪為主，孩子長大，以能負薪為象徵，可見其重要性。為了古人不斷伐木為薪，中國的自然生態自古即遭受嚴重的破壞。《孟子·告子》上，嘗有草木之美的牛山，由於鄰近都邑之人斧斤所至，終於成為童山濯濯。漢代為了增加耕地，曾經不斷開放公地，假民為田，地方長官也以增闢田畝為事。¹⁸四百年的墾拓，中國的林木面積必定大減。三國兩晉南北朝，北方的土地不斷有外族一波又一波地入侵。這些外族，在終於受中國文化同化以前，往往將大片農田轉變為牧地。牧地鞠長茂草，林木也不會豐盛。漢人與漢化外族，在北方的農業活動，因為戰亂地廣人稀，利於發展粗放農業，遊耕的經營也須經常大規模焚燒榛莽。因此，北方的原野上，並未因人口減少而增加林木面積（相對而言）。自從東漢末葉，以至東晉，北方人口即大量南移，先落腳江漢，繼而開拓長江流域及其支流與湖泊地區，終於發展了閩粵沿海。南方人口，增長數倍；耕地面積及都邑道路隨之增加，林木面積則急劇減少。¹⁹

¹⁸ Chou-yun Hsu. *Han Agriculture*, 29-34.

¹⁹ 唐啓宇，《中國農業史稿》，頁236-242、365-395、400-404、412-413。

林木也可燒炭，漢代即有大規模的燒炭業，大批工人，深入山林，伐木燒炭，供給燒鐵業及一般家用燃料之用。《史記·外戚世家》，漢文帝竇皇后的弟弟少君，即曾經是燒炭的工人，一同工作的有百餘人之多。²⁰但在中古時代，炭已是相當貴重的物品，竟是王公貴人饋贈的禮品。劉孝威有謝東宮竇炭啓，²¹庾吾也有謝湘東王竇炭啓，²²則一般平民未必能輕易以炭爲日常燃料。平常人家的燃料大致仍有以木爲薪，因此《齊民要術》中，種植榆樹，除了樹材可作器物，「歲歲科簡剝治之工，指柴雇人，十束雇一人，無業之人爭來就作賣柴之利，己自無貲。」據原注估計，一束三文，萬束三千貫，莢葉在外，也可賣錢。此外，種植白楊，其惡枝也作柴賣。²³栽種柳樹，除了椽材外，百樹得柴一載，每載值錢一百文。²⁴與榆樹柴價相比，一載可以有三十三束，大約是一輛小車的載重。又據同書引「陶朱公術」，種柳千樹則足柴，歲髡一樹，得柴一載，歲髡二百樹，一年的用柴即夠了。²⁵根據這些數據，一年燒柴的費用是二萬文，當時物價，柞椽的屋椽，十年中椽，一根價十文，二十年中椽，一根值百文。²⁶以此類推，柴價相當昂貴。一般人家大約用動物乾糞及稻草麥秸爲薪，例如《齊民要術》作醬法，所用燃料是「取乾牛屎，圓累，令中央空，燃之不煙，勢類好煤炭者，能多收常用作食，既無灰塵，又不失火，勝於草遠矣」。²⁷徵之現在

²⁰ 《史記》卷一九。

²¹ 《藝文類聚》六二引。

²² 嚴可均，《全梁文》六六引《白孔六帖》。

²³ 《齊民要術》卷五，第四十六。

²⁴ 《齊民要術》卷五，第五十二。

²⁵ 《齊民要術》卷五，第五十。

²⁶ 《齊民要術》卷五，第五十。

²⁷ 《齊民要術》卷八，第七十。

的中國生活，北方用糞乾麥皮，南方用稻草糠穀，仍在不少人的記憶中。

中國烹飪中重要的一道工夫「炒」功，未見於漢代。字書於炒字，一般以為古字鬻、𥽿、爇的別體。以《辭海》所列《方言》：「𥽿，火乾也，凡以火而乾五穀之類。秦晉之間或謂。」《六書故》：「𥽿，鬲中格物也。」鬻，《說文》鬲部，徐鍇注：「謂熬米麥也。」爇，《爾雅·釋草》：「荊甄豕首，」注：「今江東呼豕首可以爇蠶蛹。」釋引《三蒼》：「爇，熬也。」這三個古字，其實都是熬煮之意，並不合今日「炒」功在旺火上快速翻撥的意思。與炒稍為接近的煎，也與熬相近，但煎功通常是小火慢煎，與炒功極有差別。炒功的要求，食物材料須切割為細粒薄片，火要旺，起火快，炊具須是易於傳熱，深淺足以容鏟子攪翻，既不能深如罐，又不能淺如盤。現在廚房使用的鍋，正是為此設計。上節討論燃料種類，柴草（不論稻草麥秸，均屬此類）起火易，旺火來得快，卻又不持久，正與炒功要求的條件相當，倒過來說，炒功是可以節省燃料的烹飪方法。

漢代的灶，原來設計用甑蒸，用釜煮，兩種均不宜炒功。有人以為周代銅器中的王子嬰次鑪，是一個長方淺盤，庾廬，原銘庾，應即炒字古體，即是煎炒的炊具。1978 年湖北隨縣戰國曾侯乙墓出土青銅爐盤，是一個雙層的銅器，上層是圓形淺盤，下層為爐盤。出土時上層盤內有魚骨一具，盤底有煙燻痕跡。這件銅器，相當淺，當也用於煎炒。²⁸然而考察兩器的深度，都似過淺，可以煎，而不宜翻撥攪動，當仍不是炒鍋。

²⁸ 曾從野，《中國飲饌史》卷一，頁 270-272。

與現代炒鍋相近的炊具，其實在戰國漢代的墓葬中已經出現，承童恩正先生檢示，雲南楚雄萬家坝戰國時期古墓有一件淺腹器，望之宛然即是鍋形。據童先生意見，這是迄今所知最早的淺腹器而形狀如鍋的一件標本。²⁹江蘇邗江姚庄的西漢墓有一件銅灶，其火眼上坐的是釜甑，兩個小火眼上，一個是斂口的水罐，一個是有雙耳的小鍋。³⁰江西南昌清雲譜東漢墓陶灶上，有一件銅鍋有雙耳，敞口，也與近代較深的炒鍋相近。³¹湖南資興東漢墓，有一件陶灶，上坐一甑一釜，釜有雙耳，側面剖視圖所示，是一件內壁漸收縮的炊具，頗宜炒功。與其他各灶的釜形極不同。³²（見圖5）

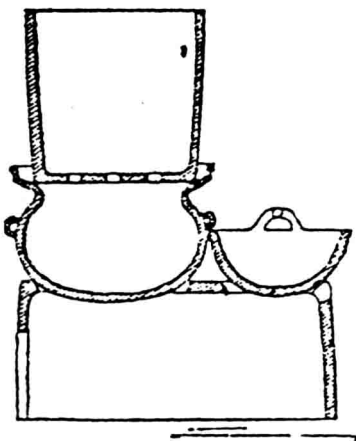


圖5 資興陶灶

²⁹ 雲南省文物工作隊，〈楚雄萬家坝古墓群發掘報告〉，《考古學報》1983.3：366，圖二十七，3，及圖版十五，1。

³⁰ 揚州博物館，〈江蘇邗江姚庄 101 號西漢墓〉，《文物》1988.2。圖版七，5。

³¹ 江西省文物管理委員會，1960，圖版三，1及5。

³² 湖南省博物館，〈湖南資興東漢墓〉，《考古學報》1984.1：86 圖 32。

這些淺腹炊器，都在南方，似並非偶然。《楚辭》中提到煎烹之處即已不少，如〈招魂〉「煎鴻」，〈大招〉「煎鱖臠雀」……而南方少數民族的獠人，在南北朝時，據《後魏書·獠傳》：「獠鑄銅爲器，大口寬腹名曰銅甕，既薄且輕，易於熟食。」³³這種大口寬腹的銅器，顯然傳熱快，也頗宜炒功。《齊民要術》作笨麴並酒法首提起炒法，而且說明用大槩，縛於長柄匕匙，連續攪動，不得暫停，³⁴顯然在當時「炒」還未必是家常的烹飪方法。

有人以爲，中國的炒鍋與印度及東南亞調製咖哩汁的 *Kuali* 十分相似，當係經由印度及中亞傳入中國，而且以爲鍋的發音，也可能由 *Kuali* 而得，³⁵若配合本文所討論，則炒法之出現，是爲了節省燃料而發展，中國南方文化傳統本有煎烹，而南方少數民族也已有大口寬腹的銅器，兩相配合，遂有淺鍋快炒，南方考古所得的幾件標本，正說明各地都在嘗試發展適用的炊具，至於楚國與楚文化圈的曾國，有淺盤煎具，也未嘗不是這一傳統的遠祖。總之，中古以後，煎炒之道，遂異軍突起，將羹湯爲主的古代中國烹飪，改變爲烹飪方式繁富多采的饌食文化。

參、南方的飲食

《洛陽伽藍記》的原子注，記了兩條有關南方飲食的故事。一段是北人楊元慎嘲笑陳慶之，以南方生活習俗爲題材：

³³ 《魏書》卷八九。

³⁴ 《齊民要術》六六。

³⁵ Eugene N. Anderson, *The Food of China*, 151.

吳人之鬼，住居建康，小作冠帽，短制衣裳，自呼阿儂，語則阿傍，菰稗為飲，茗飲作漿，呬吸蓴羹，啖蟹黃，手把茱萸，口嚼檳榔，乍至中土思憶本鄉急手速去，還爾丹陽。若其寒門之鬼，□頭猶脩，網魚流鼈，在河之洲，咀嚼菱藕，捃拾雞頭，蛙羹蚌臠，以為膳羞。布袍芒屨，倒騎水牛，沅湘江漢，鼓棹遨遊，隨波溯浪，唵喁沉浮，白紵起舞，揚波發謳，急乎揮去，還爾揚州。³⁶

另一段故事則是王肅投魏，初入洛陽，不食羊肉及酪漿，常飯鯽魚，渴飲茗汁，一次可飲一斗，於是當地人稱王肅為漏卮，形容他飲水之多。數年以後，王肅習慣於北方食物，也能吃羊肉酪粥，魏孝文帝問王肅「羊肉何如魚羹，茗飲何如酪漿」，王肅回答「羊者是陵產之最，魚者是水族之長，所好不同，並各稱珍，以味言之，甚有優劣，羊比齊魯大夫，魚比邾莒小國，唯茗不中，與酪作奴。」自此以來，茶有「酪奴」的別名。³⁷

從這兩則故事，可知北方與南方的飲食習慣已大有分別。南方的食物包括各種水生的動物植物，而南方的飲料，茶已十分普及。相對而言，北方除傳統食用肉類外，顯然增加了北族帶入中原的飲酪風俗，而且酪不僅作飲，也可作粥。茶茗在《齊民要術》中，僅見於文末附錄「五穀果蓏菜茹非中國物產者」³⁸之中所引《爾雅》郭璞注：「檟苦茶，樹小，似梔子，冬生葉可煮作羹飲，今呼早采者為茶，晚取者為茗，一曰薺，蜀人名之苦茶。」又引《荊州記》：

³⁶ 《洛陽伽藍記》，2/19。

³⁷ 《洛陽伽藍記》，3/23。

³⁸ 《齊民要術》卷一〇。

「浮陵茶最好。」及《博物志》：「飲真茶，令人少眠。」³⁹茶在東漢王褒儉約「武陵買茶」，已是四川市場常見的商品。《太平御覽》引傳咸司隸教，有蜀嫗在南方市上賣茶粥，⁴⁰而陸羽《茶經》，謂巴川峽山茶樹有兩合抱者，⁴¹可能四川是茶的原產地，也是茶作飲料較早的地區。

不過在兩晉南北朝時，似乎長江流域已普遍種茶作茗。以《太平御覽·飲食部》茗下所引兩晉南北朝諸條記載，餘姚宣城，辰州之溱浦、西陽、武昌、晉陵、巴東、永嘉、烏程，處處皆為好茶。同書所引飲茶之風，晉惠帝蒙塵，流離之中，黃門以瓦盃上茶；劉琨體中煩悶，借茶治病，因此囑咐兄子致送乾茶二斤、薑一斤、桂一斤，⁴²市上有老嫗賣茶茗（分見同書引傳咸司隸教及〈廣陵耆老傳〉）。晉司徒長史王濛，好飲茶，有客來即奉茶，客人受不了，稱為水厄。⁴³水厄的諺語，傳入北方，前引《洛陽伽藍記》王肅事，北人遂用水厄多少，詢問客人的量。⁴⁴甚至人以飲茶為南方文化的象徵，投奔北方的南人任瞻，遂自愧而不再用茗茶。⁴⁵然而北人未嘗不飲茶，前引王肅之事，說明北方社交，飲茶也屬常見。而在南方，茗茶事屬家常，南齊武帝，遺詔自己亡故之後，靈上只須供奉餅茶乾飯酒脯（南齊書武帝紀永明十一年正月），南齊宗廟供奉，高帝昭皇后靈前也設茗，糲、炙魚，據說是其生前嗜食。⁴⁶

³⁹ 《齊民要術》卷一〇。

⁴⁰ 《太平御覽》八六七。

⁴¹ 《太平御覽》八六七引。

⁴² 並見《太平御覽》引晉四王起事。

⁴³ 同書引《世說》，但今本《世說新語》未收此條。

⁴⁴ 《洛陽伽藍記》卷三，〈報德寺〉下，子注。

⁴⁵ 《世說新語》，〈汰侈篇〉三〇。

⁴⁶ 《南齊書》，〈禮志〉上。

茗茶之風，終於由南而北，遍及中國。中國人在中古以後，除了嗜酒之人特有偏好，酒類大致都只在饌宴上使用，不像歐洲人自古迄今，以酒類解渴。此中緣故，當即因為中國有了茗茶習慣，不必借重酒類了。此事雖小，影響極大，煮茗泡茶，都必須煮沸生水。中國人經常飲用煮沸的飲水，遂大量的減少飲用生水而感染疾病的危險。另一方面，中國人飲茶不飲酒，也減少了一般人嗜酒的危險，更少酗酒的毛病。

南方食物中，水產不少。本節第一段所引北方對於南方飲食的了解，即列舉了一連串的水產品，包括菰米、茗茶、蓴羹、蟹黃、魚鱉、菱藕、蛙羹、蚌臠、芡雞頭之類。南方多河流湖沼，靠水吃水，自古已然。《楚辭》中提到飲食也多水產，如〈招魂〉的膾鼈臠蠃，大招的菰粱，鮮蠃，苴蓴煎鱮。南北朝時，宋孔休源訪范雲，范雲「取其常膳」待客，正月赤倉米飯蒸鮑魚。何遠為武昌太守，江左水族價賤，何遠每日不過干魚數片。何裔侈於味，食必方丈，是考究飲食的吃客，後來稍為節省仍食白魚鮓鮓糖蟹。⁴⁷王羲之諸帖，提到嗜食的項目，包括蚶蠣（均以二斗為量），鯉魚，石首鰲，⁴⁸然而水產在北方，如前引王肅事，雖然比不上羊肉重要，伊洛鯉魴，也是自古著名。洛陽有永橋市，供應伊洛之魚，其價格甚貴於牛羊。⁴⁹《齊民要術》有養魚的專章，附及種植蓴藕芡芰。⁵⁰作法中，有作魚醬法、乾躋魚醬法、蝦醬法、鱖鱓（魚腸醬）法、藏蟹法。其法大致以加麴發酵，魚腸醬則不加麴，密封魚腸自然發酵，藏蟹用鹽

⁴⁷ 各見《太平御覽》八四八引。

⁴⁸ 嚴可均，《全晉文》，24/6。

⁴⁹ 《洛陽伽藍記》卷三、四，〈夷館〉下。

⁵⁰ 《齊民要術》六一。

加香料，密封，似是醃蟹。這兩項食物食用時加薑醋。⁵¹諸種魚醬似乎是魚醬油的始祖。⁵²《齊民要術》，成於北方，是南方食物也已盛行北地了。魚類的烹調法，如以劉邵乚華所說，洞庭之鮓，切割皮骨，配上煮食的卵，煮烹的蠶（大龜）煎的縹翠，煮的碧雞，「九沸三變，其味乃和。」⁵³滕竝的「菽賦」，魚類作鱠，是以鱠鯉之屬加以鹽與日糝，⁵⁴也是與魚醬作法相似，梁王琳的「鮓表」，是一篇遊戲文字，⁵⁵則是假借魚的口吻，列舉魚類食物的作法，包括用籠蒸鑊煮的炊具，粽熬（似是裹粉煎熬）、油蒸、作臠（羹），製脯臘，進食時加各種香料（椒、蘇），澆濃汁，置於綠葉之上。⁵⁶

米食的粽糝，也是南方特色。角黍與南方少數民族關係，如竹筒飯，菜包飯，已是民族學之常識，不必累述。以文字史料言之，如周處《風土記》：「俗以蔬菜裹黍米以淳濃灰汁煮之，令爛熟，於五月五日及夏至啖之，一名粽，一名角稷。」⁵⁷晉末廣州刺史盧循遣使贈送劉裕益智粽子，則是粽子裹了南方植物益智子。⁵⁸北魏太武帝至彭城，宋武帝致送螺杯雜粽，以為是「南上所稱」。南齊范雲出使北魏，李彪承命款待，設甘蔗黃粽，隨盡隨益，則是尊重南方來客的口味。⁵⁹

上節提到甘蔗，有蔗糖以前，中國的甜味以錫（麥芽糖）為

⁵¹ 《齊民要術》七〇。

⁵² 洪光住，《中國食品科技史稿》上，頁182-183。

⁵³ 《北堂書鈔》一四五，一四二引。

⁵⁴ 《北堂書鈔》一四五，一四六。

⁵⁵ 《酉陽雜俎》作「鮓表」。

⁵⁶ 嚴可均，《全梁文》六八，見附錄4。

⁵⁷ 《齊民要術》八三引。

⁵⁸ 參看《齊民要術》卷一〇。

⁵⁹ 《太平御覽》八五一引。

主。蔗糖大約初見於印度，《續漢書》，天竺國出石蜜，即是結晶糖。或因石蜜經由中亞傳入中國，是以魏文帝曾以南方的龍眼荔枝與西域的蒲桃石蜜相比。魏文帝致書孫權，令趙咨奉石蜜五斛，當然因為石蜜是珍貴之物，始為國際饋贈的贈品。晉太康《起居注》，尚書令荀勗羸毀，賜石蜜五斤，則是優待大臣的殊禮。⁶⁰但甘蔗之有甜汁，似乎不必等待石蜜傳入中國，中國人就已知之。《楚辭·招魂》：「胹鼈炮羔，用柘漿些。」柘即蔗之另體，而「粃粃蜜餌，有餛餛些」的蜜，當指蜂蜜，以蜜和粉作糕。在《齊民要術》「五穀果蔬菜茹非中國物產者」，之中有甘蔗，列舉各種異名，又說「零都縣土壤肥沃，偏宜甘蔗，味及采色，余縣所無，一節數寸長，即以獻御。」而所引《異物志》，說明甘蔗遠近皆有，交趾最好，在詳述甘蔗形態外，也說明製造石蜜的方法。所引《家政法》，則謂三月可種甘蔗，明顯甘蔗已是南方家常作物。上文說到北魏款待南客以井蔗，當也是以其甜汁與黃綜合食。《荆楚歲時記》，正月七日為人日，北人此日食煎餅於庭中。而三月三日，則取蓴麴汁蜜和粉，謂之龍舌糝，以壓時氣，⁶¹都是南北食物的混合了。

總之，中國中古時代的飲食文化，終結了古代飲食比較簡單的蒸煮烹，開啓了油煎快炒，改變了以黍稷為主的主食，引進了以麥粉或米粉作餅，配合魚肉的食物。同時南方的茗茶、水產，也使中國飲食內容更為豐富。這些改變，有的由於生態的需要而作必要的調適，如用柴油為薪，引發了快炒的烹飪法。有的由於社會結構的改變而成為可能，如因豪勢之家壟斷水利而得以廣泛的發展水力

⁶⁰ 以上見《太平御覽》八五七引。

⁶¹ 《太平御覽》七二〇引。

磨，遂使粉食的麵食普遍化。外來影響，如印度的蔗糖、南方少數民族的炒鍋、中亞的粉食文化，以及南方長期累積處理水產的經驗，無不對於中古飲食文化的轉變，提供了重要的挑戰與刺激。

參考書目

史料

北齊·魏收，《魏書》。

北魏·賈思勰，《齊民要術》。

北魏·楊衒之，《洛陽伽藍記》。

宋·李昉等撰，《太平御覽》。

南朝宋·劉義慶，《世說新語》。

唐·段成式，《酉陽雜俎》。

唐·虞世南，《北堂書鈔》。

唐·歐陽詢、裴矩、陳叔達修撰，《藝文類聚》。

梁·蕭子顯，《南齊書》。

清·嚴可均輯，《全梁文》。

——，《全晉文》。

漢·司馬遷，《史記》。

論著

冉啓德，1959，〈從磨的演變來看中國人民生活改善與科學技術的發達〉，《西北大學學報》。

安徽省考古工作隊，1978，〈阜陽雙古堆西漢汝陰侯墓發掘簡報〉，《文物》8：12-31。

考古研究所，1980，《滿城漢墓發掘報告》，北京：文物出版社。

洪光住，1984，《中國食品科技史稿》上，北京：中國商業出版社。

洛陽區考古發掘隊，1959，《洛陽燒溝漢墓》，北京：科學出版社。

唐啓宇，1985，《中國農業史稿》，北京：農業出版社。

陝西省文物管理委員會，1966，〈秦都櫟陽遺址初步戡探記〉，《文物》，1：10-18。

揚州博物館，1988，〈江蘇邗江姚莊 101 號西漢墓〉，《文物》2：19-43。

曾從野，1988，《中國飲饌史》第一卷，北京：中國商業出版社。

湖南省博物館，1973，《長沙馬王堆一號漢墓》，北京：文物出版社。

———，1984，〈湖南資興東漢墓〉，《考古學報》1：53-120。

雲南省文物工作隊，1983，〈楚雄萬家壩古墓群發掘報告〉，《考古學報》3：347-382。

Anderson, Eugene. N. 1988. *The Food of China*. New Haven: Yale University Press.

Hsu, Cho-yun. 1980. *Han Agriculture*. Seattle: University of Washington Press.

Yu, Ying-shih. 1977. Han. *Food in Chinese Culture*, ed. Chang Kwang-Chih. 53-83. New Haven: Yale University Press.

唐宋時期飲食結構與發展變化

陳 偉 明

廣州暨南大學文學院

壹、主 食

主食，是指維持人體正常生命與生理活動的最基本的食物與食品。中國地大物博，以農立國。自古以來，一直是以五穀作為主食，成為人們日常生活中所必需的能量與蛋白質的主要來源。所謂五穀，是一個泛指的糧食概念，並不是具體限定的某種糧食品類。而且在不同時期、不同地區，五穀的種類，也是各有所託，不拘一格。因為古代飲食生活的主糧消費種類並非一成不變，尤以唐宋時期飲食結構中的主糧變化最具意義，自此以後，中國古代的主糧與主食基本定型，歷宋元明清不變。當然各個地區或某一時期，主糧與主食不可能等齊劃一，只能大略言之。

唐宋以前，北方主糧與主食在較長時間內是以粟麥為主，南方以水稻為多。但當時經濟重心與人口數量主要集中於黃河流域地區，所以粟麥的生產與消費在全國都佔有較大的比重，成為漢晉時期最有代表性的主糧與主食。北魏賈思勰《齊民要術》是把粟放在糧食首位，而且對於粟的品種、習性及飲食特性等，都有較詳細的介紹。反映了粟的高度發展及其在國家主糧食中的重要地位。西南

方地區雖說是以種植水稻為主，《晉書·五行志》曾載，晉太和六年，「丹陽、晉陵、吳郡、吳興、臨海五郡大水，稻稼蕩沒，黎庶饑饉。」說明了稻穀在南方的主糧主食地位。但由於當時南方地區，經濟開發程度尚低，生產落後，地廣人稀，稻米的生產與消費量遠不足與北方粟麥相匹敵，其作為主糧主食，遂因經濟地理的差異而在國計民生中處於較為低下的水平，難以對國家經濟生活的運行產生重要的影響，這種以粟麥為主導的飲食結構，入唐以後逐有改變。社會生產力的不斷進步，經濟重心的日趨南移，水稻需求量愈來愈大，進一步促進了水稻主糧地位的提高。貞觀二年四月，「尚書左丞戴胄上言曰：『今請自王公已下，爰及眾庶，計所墾田，稼穡頃畝，每至秋熟，準其足苗，以理勸課，盡令出粟、麥、稻之鄉，亦同此稅，各納所在，立為義創。』」「戶部尚書韓仲良奏，王公已下，墾田畝納二升，其粟、麥、粳稻之屬，各依土地，貯之州縣，以備凶年。」¹粟、麥、稻相提並論，反映了主糧生產與消費開始出現的一些變化，特別突出的是小麥與水稻生產消費格局的改觀。

首先，小麥除了繼續在北方地區發展外，開始逐步推廣到南方地區種植。據近人考證，唐代長江中下游流域地區已實行稻麥複種制。²唐代文獻中多有反映。台州地區「銅罐淨貯桃花雨，金策閑搖麥穗風。」³越州地區，「偶斟藥酒欺梅雨，卻著寒衣過麥秋。歲計有時添橡實，生涯一半在漁舟。」⁴宣州地區，有人，「或遇豐歲多麥，傍有滯穗，度知其主必不收者，拾之以歸。」⁵類似記

¹ 《唐會要》卷八八。

² 李伯重，〈我國稻麥複種制產生於唐代長江流域考〉，《農業考古》1982.2：65。

³ 《全唐詩》卷六二六，陸龜蒙，〈和襲美臘向送內大德以謁游天台〉。

⁴ 《全唐詩》卷六五〇，方干，〈鑑湖西島言事〉。

⁵ 唐·趙璘，《因話錄》卷四。

載尙有不少，茲不贅引。表明了長江以南地區已在較大範圍內普及小麥種植。至宋，長江中下游流域地區，稻麥復種更成定制，蘇州，「割麥種禾，一歲兩熟。」⁶江淮以南，也實行冬麥與晚稻連作，一年兩熟。時人謂之：「隔歲種成麥，起麥秧稻田。」⁷北宋以來，小麥種植，進一步推廣到珠江流域地區。廣南東路惠州博羅，「三山犬牙，央道皆美田，麥禾甚茂。」⁸廣南西路一些地區，詩人筆下，也有「秀麥一番冷，送梅三日霖」之嘆。⁹所以唐宋時期，至少北宋開始，小麥的生產與消費已具有取代粟主糧首位之勢，特別是建炎之後，北人南遷，「江、浙、湖、湘、閩、廣，西北流域之人遍滿。紹興初，麥一斛至萬二千錢，農獲其利，倍於種稻。而佃戶輸租，只有秋課，而種麥之利，獨歸客戶，於是竟種春稼，極目不減淮北。」¹⁰成爲具有全國性意義的主糧與主食。南宋末，至有「天下百姓皆種麥」¹¹之誇張之說。

其次，南方水稻生產經過不斷發展，唐宋時期更是後來居上，成爲社會經濟生活舉足輕重的主糧與主食。這一過程，發端於唐，至宋則完全確立了水稻與小麥並駕齊驅的首要地位。

唐宋以前，南方水稻生產僅是地區性聊以自補罷了，根本不可能對全國的主糧消費產生更大影響。唐初，隨著南方經濟的逐步開發以及大運河的開通，南方水稻生產長足發展，開始了南糧北運，南方稻米逐步進入到北方乃至於全國的飲食生活結構中。唐初，「高

⁶ 宋·朱長文，《吳郡圖經續記》卷上。

⁷ 宋·曹勛，《松隱文集》卷二一，〈山居雜詩〉。

⁸ 宋·蘇軾，《蘇東坡全集·後集》卷四，〈遊博羅香積寺並引〉。

⁹ 宋·范成大，《范石湖集》卷一四，〈宜齋雨中〉。

¹⁰ 宋·庄綽，《雞肋編》卷上。

¹¹ 宋·黃震，《黃氏日抄》卷七八，〈咸淳七年中秋勸麥文〉。

祖太宗之時，用物有節而易贍，水陸漕運，歲不過二十萬石，故漕事簡，自高宗以後，歲益增多。」中唐以後，南方稻米漕運北方逐漸增至二、三百萬石。貞元初，「增江淮之運，浙江東、西運米七十五萬石，復以兩稅易米百萬石，江西、湖南、鄂岳、福建、嶺南米亦百二十萬石。」¹²南糧北運數量與規模的增加，可以說明兩個問題，一是說明了北方自安史亂後，經濟情況日益凋敝，粟麥主糧生產銳減；二是反映了南方水稻生產的發展，自足有餘，開始左右全國的主糧與主食。有云：「江淮田一善熟，則旁資數道。故天下大計，仰於東南。」¹³宋代水稻生產更是空前發展，南糧北運愈演愈烈。「太平興國六年，汴河歲運江淮米三百萬石。……。至道初，汴河運米五百八十萬石，大中祥符初至七百萬石。」¹⁴宋代，一方面南方地區不斷擴種水稻。北宋初「江南、兩浙、荆湖、廣南、福建土多種稻」。¹⁵北宋中期，「江淮民田十分之中，八九種稻。」¹⁶特別是江南蘇、湖、常、秀諸州地區的水稻生產，更成為「國之倉庾」。¹⁷另一方面，在北方有條件的地區，也積極推廣水稻種植。這在唐代已初見端倪。唐初，郭元振在涼州地區「闢屯田，盡水陸之利，稻收豐衍」。¹⁸開元二十五年，「陳、許、豫、壽四州開稻田。」¹⁹而宋代則是由中央政權大規模地倡導發展，端拱初年，「言者謂江北之民雜植諸穀，江南專種秔稻，雖土風各有所宜，至於參

¹² 《新唐書》卷五三，〈食貨三〉。

¹³ 《新唐書》卷一六五，〈農德興傳〉。

¹⁴ 《宋史》卷一七五，〈食貨上三〉。

¹⁵ 《宋史》卷一七四，〈食貨上二〉。

¹⁶ 《宋會要輯稿》〈食貨〉七之一三。

¹⁷ 宋·范仲淹，《范文正公全集》〈政府奏戰〉卷上，〈答手詔條陳十事〉。

¹⁸ 《新唐書》卷一二二，〈郭元振傳〉。

¹⁹ 《舊唐書》卷九，〈玄宗下〉。

植以防水旱，亦古之利，於是詔江南、兩浙、荆湖、嶺南、福建省諸州長吏，勸農益種諸穀。民乏粟、麥、黍、豆種者，於淮北州郡給之，江北諸州，亦令就水廣種秔稻，並免其租。」²⁰淳化四年，「發河北諸州戍兵萬八千人開河北沿邊塘泊種稻。」²¹北宋時人謂「今有水田處，皆能種之（水稻）」。²²靖康之後，北民南遷，帶來了更多先進的農業生產經驗與技術，「水田之利」，「富於中原」。²³水稻的重要性更為突出。當時流傳的民諺已云：「蘇湖熟，天下足。」²⁴標誌著唐宋時期的主糧主食結構，至南宋時，已經基本完成了由粟麥向稻麥飲食結構的轉變。

除稻麥以外，甚至粟、黍、豆、高粱等並沒有完全退出歷史舞臺，特別是粟，其主糧地位的下降也許並不是它的產量或質量的下降，而是因為其推廣種植程度及產量的提高遠遠遜色於稻麥的發展。尤其是南宋偏安江南，粟種地區幾陷金人之手，其主糧的首要地位自然為稻麥所取代。即使如此，粟的生產仍具有相當重要性。特別是唐朝，唐代的田畝租稅，原則上仍以粟為標準。宋朝兩稅中，「穀之品七：一曰粟，二曰稻，三曰麥，四曰黍，五曰稷，六曰菽，七曰雜子。」²⁵其他雜糧的生產與消費也仍然具有地區性的傾向。如果，「今惟京東西河陝間種蒔」。「大抵人多種粟而少種粱，以其損地力，而收穫少。而諸粱食之比他穀最益脾胃，性亦相似耳。粟米比粱乃細而圓，種類亦多，功用則無別矣。」丹黍，「今京東

²⁰ 《宋史》卷一七三，〈食貨上一〉。

²¹ 宋·李導，《皇宋十朝綱要》卷二。

²² 宋·唐慎微，《重修政和經史證類備用本草》卷二六。

²³ 《宋史》卷一七三，〈食貨上一〉。

²⁴ 宋·高斯德，《恥堂存稿》卷五，〈寧國府勸農文〉。

²⁵ 《宋史》卷一七四，〈食貨上二〉。

西河陝間皆種之，然有兩種，米黏者爲秬，可以釀酒，不黏者爲黍可食，如稻之有粳糯耳。」²⁶當然，它們的種植生產，與當時稻麥發展趨勢相比，顯然望塵莫及。

唐宋時期的飲食結構，繼承「五穀爲養」的主食傳統，以稻麥爲主，兼吃雜糧，其吃用形式主要有以下方面。

飯類。這是最平常而普遍的主食方式。唐宋時期飯的製作方法基本是以煮蒸而成，或以單一穀物炊製而成，如「柴米有類巨勝，炊一升，得飯一斗。」²⁷而宋「信州玉山縣，塘南七里後，民謝七妻，不孝于姑，每飯以麥，又不得飽，而自食白粳飯。」²⁸或以多種原料搭配合製而成，類似現代所謂「雜錦飯」。如「團油飯」，「以煎蝦、魚灸、雞鵝、煮豬羊、雞子羹、餅灌腸、蒸腸菜、粉糝、粬粒、蕉子、姜桂、鹽豉之屬，裝而食之。」²⁹「清風飯」，「寶曆元年，內出清風飯制度，賜御庖令造進。法用水晶飯，龍睛粉、龍腦末、牛酪漿調事畢。」³⁰這類雜錦飯食自然非民間之常食。民間一般的製法，用料則較質樸簡單，如「玉井飯」，「甚香美，其法削嫩白藕作塊，採新蓮子去皮心，飯少沸投之，如盦飯法。」³¹由單一的飯品向多種食料搭配發展，體現了飯食水平的提高。

粥類，這也是較爲普遍的飲食方式，一般以水煮而成。唐宋時期粥類食用普及，品種繁多。唐李商隱「評事翁寄錫粥走筆爲答」詩云：「粥香錫白杏花天，省對流鶯坐綺筵。」宋陸游「說川食戰

²⁶ 宋·唐慎微，《重修政和經史證實備用本草》卷二五。

²⁷ 《太平廣記》卷四〇五。

²⁸ 宋·洪近，《夷堅志》卷八，《夷堅丙志》。

²⁹ 唐·段公路，《北廬錄》卷二。

³⁰ 宋·陶谷，《清異錄》。

³¹ 宋·林洪，《山家清供》卷下。

作」也云「未論字餅與饊飯，最愛紅糟餅魚粥」。宋周密《武林舊事》卷六就載有七寶素粥、五味粥、粟米粥、糖豆粥、糖粥、米善粥、饊子粥、綠豆粥等品種。當時的粥品，除了一般食用，或許還有兩個方面的作用較為特別。或可能是爲了節省糧食，在個別經濟較落後的地區偶有所見。宋代海南地區，「地多荒田，所產秔稌不足食，乃以諸芋雜米作粥糜以取飽。」³²或是爲了養生益壽。陸游〈食粥〉詩云：「世人個個學長輩，不悟長輩在日前，我得宛丘平易法，只將食粥致神仙。」其詩序謂：「張文潛有食粥說，謂食粥可以延年，予竊愛之。」唐宋時期的不少食療著作，均對粥品作出各種論述和記載，即使在上層階級的飲食生活中，粥品也是常見的食品之一。

而吃糕餅類，當時此類食品既可作御膳，也可爲一般小食，故其風甚盛，品種頗多，或餅類，「時豪家食次，起羊肉一斤，層布於巨胡餅，隔中以椒、豉，潤以酥，入爐迫之，漬肉半熟食之，呼爲『古樓子』。」³³或糕類，玄宗時，大夫李栖筠召對，「上謂曰，今日京兆尹進新糯米，得糕糜，卿且唯喫。」³⁴或餛飩，嶺南「其俗入冬好食混餛，往往稍暄食。」³⁵或湯圓，「水團，秣粉包糖，香湯吞之。」³⁶此處還有諸如包子、饅頭、麵條等各類麵製品。由於麵製品食用普遍，所以麵粉等原料需求量甚大，唐天寶初年，「於京城西北截澧水作碾，並轉五輪，日碾麥三百斛。」³⁷宋熙寧十年，

³² 宋·趙適，《諸蕃志》卷下。

³³ 宋·王儼，《唐語林》卷六。

³⁴ 《太平廣記》卷一四九。

³⁵ 唐·高擇，《羣居解頤》。

³⁶ 宋·陳達叟，《本心齋蔬食譜》。

³⁷ 《舊唐書》卷一八四，《宦官傳》。

御廚米麵開支，「米五千五百七十八石八斗五勺、麵一百一十一萬六千六百六十四斤。」³⁸反映了麵製品也是主食的重要形式之一。而且麵製品原料，除了通常的麥類麵粉，還有米粉，特別在南方地區。唐代，「廣州俗尚米餅，合生熟粉爲之，規白可愛，薄而復明，亦食品中珍物也。」³⁹蘇東坡曾謂：「劉監倉家置米粉作餅子，余云爲甚酥。」⁴⁰又一次證明了稻米主糧消費範圍的進一步擴大。

唐宋時期主糧主食以稻麥爲主的最終確立，奠定了中國主食消費的發展方向。而且主食消費形式多樣，花樣百出，更是前所未見，反映了唐宋時期主食在飲食生活中的重要性與完整性。進一步體現了「五穀爲養」的合理思想。

貳、果 食

水果食品在飲食生活中也有重要的地位。在維持人體正常生命生理活動的主食滿足後，若經常吃一點水果，對於人體機體正常運行會有更大幫助。因爲水果中不僅含有胡蘿蔔素、核黃素等維生素及一些重要的微量元素，而且糊精、單糖、檸檬酸、蘋果酸等方面的含量也是主糧及蔬菜食品所不及。由於水果食品對於飲食生活具有重要的輔助作用，使人們飲食的營養吸收更加豐富，更加全面。所以古代的飲食生活以及飲食療法中廣泛食用水果，在理論與實踐上不斷完善傳統的飲食結構。唐宋時期，水果食用更上一層樓，開

³⁸ 《宋會要輯稿》四之一〇，〈方域〉。

³⁹ 唐·段公路，《北廬錄》卷二。

⁴⁰ 宋·蘇軾《蘇東坡全集》《續集》卷二，〈病後醉中〉。

始了古代「五果爲助」的真正時代。

早在唐代，水果食用已十分廣泛。或作茶餘酒後的助興佳品，唐景龍四年，「上游櫻桃園，引中書門下五品以上諸司長官學士等人入芳林園嘗櫻桃。便令馬上口摘，置酒爲樂。」⁴¹或用於飲食療法，「木瓜性益下部，若腳、膝筋骨有疾者，必用焉，故方家號爲『鐵腳梨』。」⁴²其他諸如《食療本草》、《千金要方》等醫著也大量採用果品作爲基本的食療藥膳之一。或作缺糧時的充飢之物。五代時，「晉王嘗窮迫汴師，糧運不繼，蒸栗以食。軍中遂呼栗爲『河東飯』。」⁴³但似乎在烹飪水果入饌方面則較爲少見。入宋以後，水果與飲食生活的關係更爲直接與密切。北宋開封的飲食店鋪，果品食用更非一般，除了酒飯肉蔬，又有：

托關小盤賣乾果子，乃旋銀杏、栗子、河北鵝梨、梨條、梨乾、梨肉、膠棗、棗圈、梨圈、桃園、核桃、肉牙棗、海紅嘉慶子、林檎旋鳥李、李子旋櫻桃、煎西京雪梨、夫梨、甘棠梨、鳳栖梨、鎮府獨梨、河陰石榴、河陽查子、查條、沙苑楦棒、四馬李萄、西川乳糖、獅子糖、霜峰兒、橄欖、溫柑、綿振金桔、龍眼、荔枝、召白藕、甘蔗、漉梨、林檎乾、枝頭乾、芭蕉乾、人面子、巴覽子、榛子、榧子、蝦具之類。⁴⁴

其種類之廣，南北諸果俱全，形式之多，包括生果、乾果、熟果，反映宋時果吃之風盛行。南宋臨安的王公貴族，豪紳巨賈，設有「四

⁴¹ 《舊唐書》卷七，〈中宗紀〉。

⁴² 宋·陶谷，《清異錄》。

⁴³ 宋·陶谷，《清異錄》。

⁴⁴ 宋·孟元老，《東京夢華錄》卷二。

司六局」，專門管理舉辦筵席、宴會賓客。「官府貴家置四司六局，各有所掌，故筵席排當，凡事整齊，都下街市亦有之。」其中專門設有「果子局」，「專掌裝簇、盤釘、看果、時果，準備勸酒。」⁴⁵表明了果食的重要性與必要性，而且最突出的是，果品入饌開始普遍出現，標誌著水果食品在飲食結構中的地位進一步確立與定型。宋代有關文獻中反映了不少果饌內容。又以南宋林洪《山家清供》所記載的果饌內容較為全面與具體。或以果品入飯，「蟠桃飯」，「採山桃用米泔煮熟，置水中去核，俟飯湧同煮。……。桃三梨四，能依此法，皆可飯矣。」或以果品入粥，「真君粥」，「杏子煮爛，去核，候粥熟同煮。」或以果品入餅，「櫻桃煎」，「其法不過煮以梅水去核，搗印為餅，而加以白糖耳。」或以果品作菜餚料，如「蟹釀橙」，「橙用黃熟大者，截頂剗去穰留少液，以蟹膏肉實其內，仍以帶枝頂覆之，入小甑，用酒醋水蒸熟，用醋鹽供食。香而鮮，使人有新酒菊花香橙螃蟹之興。」又「橙玉生」，「雪梨大者，去皮核，切如骰子大，後用大黃熟香橙去核搗爛，加鹽少許同醋醬攪勻供，可佐酒興。」又「梅花脯」，「山栗橄欖薄切同拌，加鹽少許同食，有梅花風韻。」可見果品已全面滲入食品菜餚製作中的各個方面，進一步發揮其營養及風味之功效。

此外，唐宋時期還採用水果釀酒，如葡萄酒，「收取子汁，釀之自成酒。」⁴⁶又「洞庭春色」，「橙子取十分成熟者，淨刮去釀，白取皮，每煮酒臨封次以片許納器中，開飲香味可人。」⁴⁷水果飲料也頗盛行。宋《西湖老人繁勝錄》中所載的「諸般水名」，就有

⁴⁵ 宋·灌園耐德翁，《都城紀勝》。

⁴⁶ 唐·蘇敬，《唐新修本草》（輯複本）（安徽：科技出版社，1981）。

⁴⁷ 宋·陳元靚，《事村廣記》別集卷八。

漉梨漿、木瓜汁、鹵梅水、荔枝膏等水果飲料，為「富家散暑藥冰水」。當時水果飲料的製作方法也很複雜。如「楊梅渴水」：

楊梅，不計多少，揉搗取自然汁濾至十分，淨入砂石器內，慢火熬濃，滴入水不散為度，若熬不到則生白澱，收以淨器。用時，每一斤梅汁入煉熟白沙蜜三斤，腦射少許，掩勻以冰口飲之。

又「五味渴水」：

北五味子肉，一兩為率。滾湯浸一宿，取汁同煮，下濃黑豆汁對當的顏色恰好，同煉熟蜜對入，酸甜得所，慢火同熬一時許，涼熟任用。⁴⁸

反映了唐宋時期的果食，已從飲食生活中的不同方面，真正顯示出「五果為助」的作用。

參、肉 食

肉食，是指禽畜及野生動物所提供的肉類食品，「五畜為益」並是以肉類食品所具有的營養價值而言。葷食品中含有較高的能量，它含有豐富的蛋白質、脂類物質以及足量而平衡的 B 群維生素和微量元素，而且葷食品中還含有一般素食品中所不具備的養分和其他生物活性物質等，更有益於身體機能的運行與健康。古代中

⁴⁸ 宋·陳元靚，《事林廣記》別集卷七。

國是一個較為單純的農業大國，畜牧業相對較為落後，肉類食品較為缺乏。只有在社會經濟較為發展的歷史時期，畜牧業才可能有所發展，才能向社會生活提供更多的肉類食品。唐宋時期處於我國封建社會經濟的上升階段，肉類食品之不足開始有較大改觀。特別是在城市以及上層統治階級的飲食生活與飲食結構中，肉類食品的比重更加顯示了發展增長之勢。

首先，葷食原料已經愈來愈成為城市以及上層社會飲食饌餚的主體，肉類食品的製作也具有很高水準。當時對於肉類原料的分級取捨頗有研究，為創造出各種不同的美味佳餚提供了重要的條件。以宋代為例，根據肉類原料的不同部位分為若干等級，一般分為三大類，肉、骨頭、事件等。「事件」乃指頭、蹄、肝、肺等。肉本身理所當然成為食餚中的主要原料，可以炮製出上乘佳品，而過去視為下腳的禽獸頭蹄內臟等，也今非昔此，同樣可以烹製出眾多的美味食品。如羊肉，宋孟元老《東京夢華錄》中就記述了不少屬於下腳料的肉品佳作，調製出旋煎羊白腸、批切羊頭、乳炊羊肫、虛汁垂絲羊頭、入爐羊羊頭、羊腳子、點羊頭等諸菜餚，又豬肉原料中的豬腰，唐以前視為「下腳料作」。而宋代採用多種調料，再加上刀工的變化，烹製出多種豬腰菜餚，或烤腰子、鹽酒腰子、胎蒸腰子、釀腰子、荔枝烤腰子、腰子炒假肺等。豬肚，過去也非烹調正宗之品，而宋時也烹製出不少豬肚名菜，或有三色肚絲羹、銀絲肚、肚絲簽、蝦魚肚兒羹、假灸紅瑤肚尖等。其他諸如豬肝、羊舌、鵝肫、鵝掌、豬羊血等，都能成為飽受歡迎的食餚。甚至有不少下腳料及內臟製成的菜餚，還列入一些達官貴人為皇帝所設的名貴宴席中。「高宗幸清河王張俊第，供進御筵」其中就有如荔枝白腰子、羊舌簽、肫掌簽、萌芽肚臟、鵝肫掌湯上壺、血粉羹等，反映了唐

宋時期城市及上層社會生活中，肉類食品的豐富及烹調製作之精美。

其次，魚蝦肉類所佔的比例不斷增加。隨著社會經濟的發展與科技的進步。唐宋漁業捕撈與人工養殖都有較大程度的發展。或以釣魚，「首戴圓荷髮不梳，葉舟爲宅水爲居，沙頭聚看人如市，釣得澄江一丈魚。」⁴⁹又「落日照江水，遊魚似玉瓶，誰言解縮頸，貪餌每遭烹。」⁵⁰或以網捕撈，「綿舟江水之東津，魴魚鱗鱗色勝銀，漁人漾舟沉大網，截江一擁數百鱗。」⁵¹或利用某些動物的習性捕魚，「元和末，均州鄖鄉縣有百姓，年七十，養獺十餘頭，捕魚爲業。隔一日放出，放時，先閉於深溝斗門內令飢，然後放之。無網罟之勞，而獲利相若。」⁵²又「取魚用鷓鴣快捷爲甚。當徐菱塘，石阜民庄舍在焉。畜鷓鴣於家，續小舟在岸，日遣一丁取魚供家。」⁵³最具意義的人工養魚也開始發展，唐代嶺南，「新龍等舟山田，揀荒平處以銀鋤開爲町畦。伺春雨，丘中聚水，即先靈鯢魚子散於田內，一二年後，魚兒長大，食草根並盡，既爲熟田，又收魚利。」⁵⁴宋葉夢得《避暑靈話》也曾提及浙東地區，由於溪水湍急，當地庶民唯多菌地養魚，漁業的發展能夠爲飲食生活提供更充裕的魚蝦類水產品，擴大了當時肉類食品的來源。漁業發展尤以東南沿海及一些陂塘澤國爲最。有謂：「南海之人，恃魚爲命。」⁵⁵

⁴⁹ 《全唐詩》卷六三九，張喬，〈漁者〉。

⁵⁰ 宋·蘇軾，《蘇東坡全集》《續集》卷一，〈鰕魚〉。

⁵¹ 《全唐詩》卷二二〇，杜甫，〈觀打漁歌〉。

⁵² 唐·段成式，《酉陽雜俎》前集卷五。

⁵³ 宋·陶谷，《清異錄》。

⁵⁴ 唐·劉恂，《嶺表錄異》卷上。

⁵⁵ 宋·鄧肅，《栢枳先生文集》卷一九，〈跋李舍人放鰕文〉。

又雲都縣曲陽鋪東，「有兩塘，各廣袤二十畝，田疇素薄，只仰魚利以資生。」⁵⁶這裡或者是以魚類為主要肉類食品，或者是以漁業為經濟命脈，都是與魚類食品消費有重要關係。北宋開封，為了滿足社會之需，還設有經營魚類批發買賣的「魚行」，「賣生魚則用淺抱桶，以柳葉間串清水中浸，或循街出賣，每日早惟新鄭門、西水門、萬勝門，如此生魚有千檐入門。冬月即黃河諸遠處客魚米，謂之『本魚』，每斤不上一百文。」⁵⁷南宋臨安也出現了鮮魚行、魚行、蟹行及蟹團等專營魚類食品的團行。⁵⁸據宋吳自牧《夢粱錄》所藏，時臨安的數百種菜餚中，魚類產品幾佔一半，包括魚、蝦、蟹及各種海河水產，其烹製方式也是多種多樣。如果說《夢粱錄》中所載魚餚乃是空有其名，那麼宋浦江吳氏《中饋錄》中所載的魚類烹調製品，或許更能說明問題。或油灸，「以鱗魚去頭尾，切作段，用油灸熟。」或清蒸，「鱖魚去腸不去鱗，用布拭去血水，放盪鑊內，以花椒、砂仁、醬搗碎，水、酒、蔥拌勻，其味和，蒸之。」或者，「凡煮河魚，先下水下燒，則骨酥。江河魚先調滾汁下鍋，則骨堅也。」或乾製，「蝦用鹽炒熟，盛蘿內，用井水淋，洗去鹽，晒乾。」或以魚蝦製醬，「用魚一斤，切碎洗淨後，炒鹽三兩，花椒一錢、茴香一錢、乾薑一錢、神麴二錢，紅麴五錢，加酒和勻拌魚肉，入瓷瓶封好，十日可用。吃時加蔥花少許。」魚類產品食用製作的廣泛與多樣，成為當時食品菜餚的一個新特點。

另外，唐宋時期調味品的製作與食用也十普及。酒、醋、醬、油及其他香料製品均具有去腥膻異味，保鮮增香的作用。在肉類食

⁵⁶ 宋·洪近，《夷堅志》卷三，〈夷堅支丁〉。

⁵⁷ 宋·孟元老，《東京夢華錄》卷四。

⁵⁸ 宋·周密，《武林問事》卷六。

品的烹調中乃必不可少。如「泉南爲海錯崇觀之地，杯盤之間，非醋不可舉箸。」⁵⁹當時的調味製品不僅種類諸多，而且消費量恐也不少。「唐元載破家，藉財物，得胡椒九百石。」⁶⁰通常是以多種調味品綜合運用。有「春採筍厥之嫩者，以湯淪過，取魚蝦之鮮者同作塊子。用湯泡裡蒸熟，入醬油、麻油，鹽研胡椒同綠豆粉皮拌勻，加滴醋。」⁶¹所以調味品應用的發展，至少可從一個側面反映肉類食品在唐宋飲食結構中日趨豐富，愈加普及。

唐宋時期，肉類食品的不斷增加，使傳統的「五畜爲益」更具實際意義，有助於古代中國飲食結構繼續朝著完善與合理的方法發展。

肆、蔬 食

蔬食，也是飲食結構中的重要內容。中國自古以農立國，蔬食具有悠久的歷史與傳統，幾與主食相輔相成。蔬食對於人類身體健康所需的各種養分能夠進一步充實。蔬菜是人類日常必需多種維生素和礦物質的主要或重要來源，蔬菜中所含的諸如鉀、鎂、鈣、鐵等金屬性礦物質，對於維持機體酸鹼平衡具有極爲重要的作用，而其所含有較多的纖維素、果膠、木質素、葉綠素及其他有益健康的生物性物質，有助於食物的消化與吸收，增加機體抗病能力，提高免疫力。蔬食也是人類飲食生活中不可缺少的重要方面。

⁵⁹ 宋·洪近，《夷堅志》卷一二，〈夷堅丁志〉。

⁶⁰ 《太平廣記》卷二四三。

⁶¹ 宋·林洪，《山家清供》卷上。

而唐宋時期，蔬食並沒有因肉食、果食的比例日重而有所遜色，反而一直在不斷發展。蔬菜品種日益增加清楚地表明了這一點。以唐代孟洗、張鼎所撰《食療本草》所見，屬於蔬菜類的薤菜、菠薐、落蘇、白苣、蒼苢、鹿角菜等，都是首次見諸於本草學著作。這一類的蔬菜產品，有些或者過去已經出現，但至唐宋時期才普遍食用。有的則是隨中外經濟文化交流的發展，由外域引進，貞觀二十一年，「以遠夷各貢方物，其草木雜物有異於常者」，「泐婆羅國獻菠薐菜，類紅藍花，實似蒺藜，火熟之，能益食味。又酢菜，狀如菜，闊而長，味如美鮮苦菜，狀如苣，其葉闊，味雖少苦，久食益人。胡芹狀如芹，而味香。洋提蔥，其狀如蔥而白。辛嗅藥，其狀如蘭，凌冬而青，收乾作末，味如桂椒，其根能癒氣疾。」⁶²又有謂「品國使者米漢，隋人求得菜種，酬之甚厚，故因名『千金菜』，今蒿苣也。」⁶³中外物質文化交流進一步豐富了唐宋時期的蔬菜食品。

唐宋時期，由於蔬食的發展，蔬菜需求量十分之大，如「王奭善營度，每年止火田玉乳蘿蔔，壺城馬面菰，可致千緡。」⁶⁴同時其作為新鮮食品，不可能作遠距離運輸，所以城郊，官署、屋宅、園內所置蔬圃應運而生，普遍出現。唐垂拱三年四月，「命蘇良嗣留守西京。時尚方監裴匪躬檢校京苑，將鬻苑中蔬果，以收其利。良嗣：『昔公儀休相魯，猶能拔葵，去織婦。未聞萬乘之主鬻蔬果也』，乃止。」⁶⁵貞元八年，奚陟「擢拜中書舍人，……。又躬親

⁶² 《唐會要》卷一〇〇。

⁶³ 宋·陶谷，《清異錄》。

⁶⁴ 宋·陶谷，《清異錄》。

⁶⁵ 《資治通鑑》卷二〇四，《唐紀二十》。

庶務，下至園蔬，皆悉自點閱，人以爲難，陟處之無倦。」⁶⁶唐穆宗時曾令：「諸州府，除京兆，阿南府外，應有官在宅，鋪店、碾磴、茶葉園、鹽畦、車坊等，宜割屬所管州府。」⁶⁷反映了唐代上自皇室官廷中書省，下及州縣官署都附置菜園，以充實生活食用之需。而民間則多利用城郊外房前屋後的閒散土地種植蔬菜。有謂「五柳茅茨楚國賢，桔木臬蔬圃水涓涓」，⁶⁸「二升畚粟香炊飯，一把畦菘淡煮羹。」⁶⁹而且對於民間私人蔬圃，中央政府還在法律上或法令上予以承認與安排，唐代有令，云「稱瓜果之類，即雜蔬菜等皆是。若於官私田園之內，而輒私食者，坐贓論。若有棄毀之者，計所棄毀，亦同輒食之罪。」⁷⁰宋紹興二年，政府規定：「今荒田甚多，當所百姓清射。其有闕耕牛者，宜用人耕之法，以二人曳一犁。凡授田，五人爲甲，別給蔬地五畝，爲廬舍場圃。」⁷¹有利於私人蔬圃的興旺發展。如宋潁昌府，「城東北門內多蔬圃，俗呼『香菜門』。」⁷²又平江府，「河西悉爲民田，不復有湖。民猶於河之傍種菱，甚美」，「採蓮涇，在城內東北隅，運河之陽也，今可通舟，兩岸皆民居，亦有空曠爲蔬圃。」⁷³公私蔬圃的普遍經營，有利於商品經濟的發展，活躍了城市商業飲食市場，北宋開封，「京師地寒，冬月無蔬葉，上至官禁，下及民間，一時收藏，以充一冬

⁶⁶ 《舊唐書》卷一四九，〈奚陟傳〉。

⁶⁷ 《唐大詔令集》卷二，〈穆宗即位赦〉。

⁶⁸ 《全唐詩》卷二九三，司空曙，〈過廬秦卿舊居〉。

⁶⁹ 宋·陸游，《劍南詩稿》卷二一，〈山居每不食肉戲作〉。

⁷⁰ 唐·長孫無忌，《唐律疏議》卷二七。

⁷¹ 《宋史》卷一七六，〈食貨上四〉。

⁷² 宋·庄綽，《雞肋編》卷上。

⁷³ 宋·范成大，《吳郡志》卷一八。

食用。於是車載馬駝，充塞道路。」⁷⁴據稱，南宋臨安東郊還沒有規模龐大的蔬菜市場。數量多，品種齊，一年四季，供應不絕。凡芥菜生菜、菠薐菜、萵苣、蔥、韭、大蒜、紫茄、黃瓜、冬瓜、蘆筍、芋等，應有盡有。諺云：「東菜西水、南柴北米，杭州之日用是也。」⁷⁵顯示了蔬菜食品的發展趨勢。

唐宋時期，蔬食烹飪精工細作，具有很高的食用水準，創造了許多美味可口的蔬食菜餚。同一種類的蔬菜，可以根據不同節令，選用原蔬的不同部分。如蕪菁，「四時仍有，春食苗，夏食心，……。秋食莖、冬食根，河朔尤多種，說可以備饑歲。菜中之最有益者惟此耳。」⁷⁶這樣起碼有四種不同的烹吃方法。蔬食已從單純的素食發展成為精心製作的美味佳餚。最明顯的是調味品在蔬食中的廣泛應用。宋陸游〈食薺〉詩謂：「小著鹽醯助滋味，微加薑桂發精神。」還自詡「妙訣何曾肯授人」。從一些具體的菜餚製作更清楚地說明了這一點。如「三和菜」，「淡醋一分，酒一分，水一分，鹽、甘草調和其味得所。煎滾，下菜苗絲、桔皮絲各少許，白芷一、二小片摻菜上，重湯頓，勿令開，至熟，食之。」又「鵪鶉茄」，「揀嫩茄切作細縷，沸湯焯過，控乾。用鹽、醬、花椒、蒔蘿、茴香、甘草、陳皮、杏仁、紅豆研細末，拌勻，晒乾，蒸過收之。用時以滾湯泡軟，蘸香油炸之。」⁷⁷以原料選取、調味、烹製都有一套複雜講究的製作過程。而且還進一步推陳出新，創製了一些別具風味的蔬吃新餚。或以素托葷，「假煎肉」，「瓠與麩薄切各和以料，

⁷⁴ 宋·孟元老，《東京夢華錄》卷九。

⁷⁵ 宋·吳自牧，《夢粱錄》卷一八。

⁷⁶ 宋·唐慎微，《重修政和經史證實類備用本草》卷二七。

⁷⁷ 宋·浦江吳氏，《中饋錄》。

前麩以油浸置，煎瓠以肉脂煎，加蔥椒油酒共炒。瓠與麩不惟如肉，其味亦無辨者。」⁷⁸這是利用麥麩與蔬菜結合，巧製出葷菜特徵的蔬食佳餚。或葷素結合，使蔬食更富滋味，詩謂：「冬日鄉閭集，珍烹得遍嘗。蟹供牢九美，魚煮膾殘香，雞跖宜菰白，豚肩雜韭黃。一歡君勿情，豐歉歲何常。」⁷⁹或有「醬瓜、生薑、蔥白、淡筍乾或茭白、蝦米、雞胸肉各等分，切作長條絲兒，香油炒過，供之。」⁸⁰葷素合的菜餚，不僅能夠改善饌餚的味道，而且有益於身體健康。肉類原料多呈酸性，蔬菜原料多呈鹼性，有利於人體機能本身所必需的酸鹼平衡，而且動物蛋白和植物蛋白按一定比例配合食用，可以互為補充，達到氨基酸平衡，從而有效地提高蛋白質的利用率。表現了蔬食烹調的工藝與科學水平。把「五菜為充」的作用發揮得淋漓盡致。

綜上所述，唐宋時期，隨著經濟繁榮發展飲食文化生活的提高，進一步繼承我國傳統的「五穀為養，五果為助，五畜為益，五菜為充」的飲食結構，並且不斷在飲食實踐中加以變革、充實。進一步豐富和發展了中國古代飲食的內容與特色。（一）主食，從粟麥為主轉為以稻麥為主，顯示在經濟重心南移的條件下，人們愈來愈偏向選擇高產的糧食品種作為主糧主食。（二）果食，食用範圍更廣泛，從一般的輔助性食用，擴大為烹飪主料，入饌為餚。（三）肉食，肉類食品除了繼續發展畜牧業，以提供更多的肉源。更隨經濟重心南移，人口趨集中於東南沿海，對海河水產品的利用更為普遍，使長期以來肉類食品尚嫌不足的狀況得到一定程度的改變。

⁷⁸ 宋·林洪，《山家清供》卷下。

⁷⁹ 宋·陸游，《劍南詩稿》卷六〇，〈與村鄰聚飲〉。

⁸⁰ 宋·浦江吳氏，《中饋錄》。

（四）蔬食，不僅蔬菜品種需量不斷擴大增加，而且在烹飪製作上，開創了以素托葷、葷素結合的新型風味菜餚，更為中國古代素菜的發展增色不少。總而言之，唐宋時期飲食結構的發展變化明顯趨向於更加合理、充實、完善，為後人所繼續沿用，在中國古代飲食文化的發展史上留下了光輝的一頁。

參考書目

史料

《唐大詔令集》。

元·脫脫等，《宋史》。

北宋·司馬光，《資治通鑑》。

宋·王溥，《唐會要》。

宋·王儼，《唐語林》。

宋·朱長文，《吳郡圖經續記》卷上。

宋·庄綽，《雞肋編》。

宋·吳自牧，《夢粱錄》卷一八。

宋·李昉等編，《太平廣記》。

宋·李導，《皇宋十朝綱要》。

宋·周密，《武林問事》卷六。

宋·孟元老，《東京夢華錄》。

宋·林洪，《山家清供》。

宋·洪近，《夷堅志》。

宋·范仲淹，《范文正公全集》。

宋·范成大，《吳郡志》。

宋·范成大，《范石湖集》。

宋·唐慎微，《重修政和經史證實備用本草》。

宋·浦江吳氏，《中饋錄》。

宋·高斯德，《恥堂存稿》。

宋·曹勛，《松隱文集》。

宋·陳元靚，《事村廣記》。

- 宋·陳達叟，《本心齋蔬食譜》。
- 宋·陸游，《劍南詩稿》。
- 宋·陶谷，《清異錄》。
- 宋·黃震，《黃氏日抄》。
- 宋·趙適，《諸蕃志》。
- 宋·歐陽修等撰，《新唐書》。
- 宋·鄧肅，《栟枳先生文集》。
- 宋·蘇軾，《蘇東坡全集》。
- 宋·灌園耐德翁，《都城紀勝》。
- 後晉·劉昫等，《舊唐書》。
- 唐·方干，〈鑑湖西島言事〉，《全唐詩》卷六五〇。
- 唐·司空曙，〈過廬秦卿舊居〉，《全唐詩》卷二九三。
- 唐·杜甫，〈觀打漁歌〉，《全唐詩》卷二二〇。
- 唐·長孫無忌，《唐律疏議》。
- 唐·段公路，《北廬錄》。
- 唐·段成式，《酉陽雜俎》。
- 唐·高擇，《羣居解頤》。
- 唐·張喬，〈漁者〉，《全唐詩》卷六三九。
- 唐·陸龜蒙，〈和襲美臘向送內大德以昂游天台〉，《全唐詩》卷六二六。
- 唐·趙璘，《因話錄》。
- 唐·劉恂，《嶺表錄異》。
- 唐·蘇敬，《唐新修本草》輯複本，安徽：科技出版社，1981。
- 清·徐松輯，《宋會要輯稿》。

論著

- 李伯重，1982，〈我國稻麥複種制產生於唐代長江流域考〉，《農業考古》2：65。

《三國演義》的飲食情境與 文學藝術

胡 萬 川

國立清華大學中國文學系

壹

人和其他動物一樣，都要靠吃喝來吸取養分，維持生命。這是生命存在的生理需要。但是經長久的演進之後，人卻走上了和其他動物不一樣的方向，人發展出了其他動物所無的「文化」。也就因此而人便在基本的生理需要之外，多了另一種心理學家所謂的「發展需要」，有了其他可追求的生存「價值」。¹從此，原本只是為生存需要而進行的「吃吃喝喝」，對於人類中的每一個人來說，便往往更具有文化或社會等其他方面的意涵。而與飲食相關的種種事項，也常常成了族群文化特性的一種表徵。

從日常飲食來說，不論是食物種類、烹煮方式、餐飲用具，以至於每日餐數、分食或合食等的哪一方面，都會因為文化的不同，而有不同的樣式。從非日常的飲食——主要是相應於各種節慶或儀

¹ 弗蘭克·戈布爾著，呂明等譯，《第三思潮：馬斯洛心理學》（上海：上海譯文出版社，1987），頁 51-57。

式的飲食來說，那些飲食的方式和內容更常常作為一種特殊的文化表徵而被突顯出來。因此對於人來說，飲食在生理需要的裹腹以外，很自然的就會表現出文化的意涵。

飲食既是攸關生命與文化，因此以生命與文化為表現內涵的文學，不論從神話到小說，或從民謠到詩詞，很自然的就會處處有與飲食相關的內容。研究文學的人只要稍加留心，隨時可以從各種文學作品找到有關飲食情境的描述，從中作有意味的探索。也就是說，因為飲食是與生命及文化息息相關的一個重要內容，因此「飲食與文學」也就永遠是文學上的一個重要的課題。

但是由於「飲食與文學」包含的是一個龐大的範疇，若但作泛論，雖然也可以有一般趣味性或知識性的討論，但是若要作稍微深入的分析，卻還得從作品作實際上的探討。

多年來由於教學需要，個人對中國傳統小說有較多的涉獵，知道從飲食情境看小說是一個有意思的課題，因此在為「飲食與文學」覓題時，首先想到的便是傳統小說。然而傳統小說從文言短篇到長篇說部，範圍龐雜，考較與論述方式，亦當各別。若要單從文化史的觀點來看，則短篇、長篇各有重要性，若要特別強調「文學藝術」的相關性，則長篇說部由於人物眾多，情節豐富，當然是更好的範本。其中尤以世情長篇小說如《金瓶梅》、《紅樓夢》等，因為內容以世俗的家庭生活為核心，飲食情境的描述更多，與文學藝術的相關性更加緊密，可供研究發揮的地方當然也就更多。

正由於《金瓶梅》、《紅樓夢》等書有著這樣的特點，所以歷來的研究者，對這幾本書的飲食情境，也早已多所著意，並多有論說。在此情形下，我們現在反而可以不急著去湊一腳。倒是一般人較少注意，並且以為沒什麼飲食情境可供討論的作品，如《三國演

義》一類的戰爭或英雄傳奇小說，卻應當首先加以注意。因為如果有心要把傳統小說和飲食情境的相關問題，當作一個重要論題的話，各種主要的作品都必須照顧到。

不同內容的小說，表現的是不同的飲食情境。例如以戰爭場面為主的小說，多的當然是軍糧運輸、偷劫敵糧以及誓師、慶功等與食物、飲宴有關的描寫；神怪小說則免不了多些因吃或喝某種食物而變異形體，或具超越之能力等情節；而世情小說當然就多一些世俗應酬或家庭生活的飲食情事。不同類型的作品，在飲食方面的描寫，自然各有其傾向與特性。但是不論是哪一類的作品，只要是充分寫出了人生人性，就自然會有各種相應的飲食情境，因為如前所說，飲食對人類來說早已不僅具充飢裹腹之意，相應於飲食要求的，是更多的文化意涵。

貳

一般人的飲食需要和特性受到許多方面的制約和影響，例如宗教與習俗、教育文化程度、職業及經濟狀況，有時候甚且包括性別及年紀。特別的時候當然更受身體狀況以及情感、情緒的影響。也就是說從一個人日常的飲食狀況，通常大概是可以看出這個人的某些身分屬性，有時候甚且是可以看出性情的。因此小說中描述某人的某種飲食情境，很自然的就是在洩露這個人的身分與性格。

當然這還只是較從一般性的原則來說而已，如果再進一步談到具有社交性的飲食場面，例如各種宴會或其他約會的飲食，則相關的意涵就更複雜。因為其中牽涉到的是人與人之間交往的種種問題。例如宴會（或約會）的目的為何？規模大小、參加人物、座位

安排、場所、時間、食物內容等等，都與宴會的性質以及宴會的氣氛有關。當然與會人物在會中的角色，以及彼此之間的互動關係，更使得宴會、約會等場合，是洩露個人身分、人際關係以及性情的地方。也就因此而小說中種種社交宴會等場面的描寫，常常就是書中推動主要情節發展，以及刻劃人物性格的重要關鍵。

英國的小說作家兼理論家佛斯特（E. M. Forster）曾說：「小說中的吃多是社交性的。它可把人物拉到一起，但人物的吃很少是生理上的需要。」²說的正是這樣的道理。

雖然就事實上來說，佛斯特這裡所說的「小說」是專指十八世紀才在歐洲發展起來的，以現實世情為主要內容的長篇小說（*novel*），而《三國演義》在某方面來講，卻是有著接近於西洋中古英雄傳奇（*romance*）的特點，引之為說，或許有人或以為論據不強，其實不然。

作為一部英雄傳奇，《三國演義》誠然有較多的英雄氣概，較少的家庭瑣事與一般的社交，所以有關飲食場面的描寫，篇幅比例或許不如一般的世情小說多。但是作為一部成功的文學作品，還是因為它成功地寫出人性的糾葛。而種種複雜的人性，絕不是只有靠著刀槍武功與戰陣計謀等就呈現得出來的。《三國演義》這部小說（用的是我們一般的觀念，而不只是 *novel* 一類）之所以生動感人，當然有很多方面的理由，但是藉著種種飲食情境的描寫，寫出了英雄們的常人的一面，人物因此寫得親切而鮮活，使得情節內容因此更加豐富多彩，恐怕也是一個主要的原因。或許也正因為如此，而《三國演義》才不會是一部枯燥的戰爭小說，而是一部充滿人性人

² 佛斯特著，李文彬譯，《小說面面觀》（臺北：志文出版社，1976），頁45。

情的英雄傳奇。因為這些英雄都是人，不是神。正是藉著現實人生飲食情境的種種生動描寫，而世間英雄的面貌與精神，才更落實地呈現了出來。

參

中國較早的傳統長篇小說，多多少少都有著不同的版本問題，從明代的《三國演義》、《水滸傳》，以至清代的《儒林外史》、《紅樓夢》，論者要論某書，不論所論是故事情節或思想主題，嚴格地說來，是都應當注意到不同版本的差異性。以本文所論的《三國演義》來說，即使早期說話人留下來的《三國志平話》或《三分事略》只是故事源頭，與明代中葉以後留傳的《三國演義》內容相差太大，在分析《三國演義》時可以不論。但除此之外，僅就《三國演義》成書以後的版本來說，從明到清，仍有好些不同的版本。現存最早的本子是明嘉靖年間刊行的《三國志通俗演義》，稍後是一系列萬曆年間刊印的《三國志傳》。這些本子大概就是明代人所看的《三國》演義故事。清朝初年毛宗崗根據明刊本稍作增刪改定，成了《三國演義》。這一個本子出來之後，幾乎就成了定本，從此以後，包括我們現代人所看的三國故事便大都是毛本的《三國演義》。³

《三國志通俗演義》、《三國志傳》、《三國演義》便是《三

³ 《三國志通俗演義》（臺北：新文豐影印弘治庸曇子序的嘉靖利本，1979）。《三國志傳》（北京：中華影印明刊本，1991，包括《三國志傳評林》在內的三種）。《三國演義》（臺北：學海出版社毛宗崗批改本，1977）。

《國演義》大體成書以後三個主要版本系統。我們現在所論的重點雖然是《三國演義》的飲食情境，和版本的考訂似乎關係不大，但是由於三種版本的故事情節雖然大體相同，文字細節卻常有出入。而這種文字細節的差別，有時就關係著文學的美感效果，因此在作文學分析的時候，所據版本為何，就須先作說明。

本文所論以毛宗崗本《三國演義》為主，因為這是一般讀者最容易看到的本子（市面上各種鉛字排印本大概都是這個本子的系統）。但是有些相關重要的地方，還是會特別把新舊不同本子的不同處提出來作對比。以下論述及引文，凡無特別提示聲明之處，便都是根據毛本《三國演義》立論（以下行文皆簡稱「演義」）。

肆

不論原來的歷史真相為何，桃園結義的劉、關、張是《演義》中為讀者普遍喜愛的一組人物，大概是無可懷疑的。其中的關雲長（以下行文依小說通例稱「關公」），後來更成了民眾普遍信仰的尊神，也是大家都知道的事。會有這樣的結果，《演義》的流傳和影響雖然不是唯一的原因，卻也可能是一個相當主要的原因。

自從明代刊行《演義》系列以來，貶曹擁劉的方向大體是確定的，也就是說編者們是傾向於把劉備一方的人寫成正面人物，把曹操一方的人寫成反面人物的。正面人物當然容易受到人們的喜愛，但是還有一個前提，就是看編者們是否把這些人物寫活了。大致上來說，《演義》寫人物是成功的。它為傳統中國塑造了許多鮮明的典型人物，曹操的奸詐、孔明的智慧、關公的忠勇，都是有名的例子。

由於關公大概是一般民眾心目中印象最深刻的人物，本文因此先從他談起。《演義》成功地把關公塑造成一個義勇忠貞的典型。一個成功形象的塑造，當然是許多文字描寫與情節鋪排出來的結果。本文的目的不在於《演義》中關公形象的完整分析，而在於從飲食情境來談小說的人物刻劃與藝術，因此對其他豐富的文字與情節，凡不涉及飲食情事便不論及。

《演義》之所以是一部難得的作品，就在於不必多方引證，單單從有關飲食情境的描寫，就能鮮活的看出人物的性格與命運。也就是說，《演義》中的飲食情境本是小說藝術中重要的一環。

《演義》中與關公有關的飲食場面的描寫，當然以第一回三兄弟桃園結義，殺牛設酒，祭拜天地，「就桃園中痛飲一醉」的事為最早，但由於這是一般結義設誓、祭神之後的常態，沒有因此而特別突顯三人中哪一個人的特殊情性，因此不必深論。

首先藉飲食情境來突顯關公性情與勇武特質的是第五回「溫酒斬華雄」的描寫。

在董卓手下大將華雄連斬曹操與袁術、袁紹等諸鎮聯軍數將之後，「眾皆失色」。這時忽然有大呼而出：「小將願往斬華雄頭，獻於帳下。」眾人看這一個忽然冒出來的人，雖然長得一表不凡，但袁術、袁紹等大部分的人卻都不認識他。原來這人就是關公，當時身分只是劉備身旁的一名「馬弓手」，還沒闖出什麼名號。袁術、袁紹等對於這樣一位職位卑下的軍人，居然敢僭越而出，並且口出大言，頗為震怒，袁術喝道：「汝欺吾眾諸侯無大將耶？量一弓手，安敢亂言，與我打出！」好在曹操見他儀表不俗，華雄不一定會知道他只是個弓手，建議讓他一試。關公滿懷自信地說：「如不勝，請斬某頭。」接著的情形是：

操教釃熱酒一盃，與關公飲了上馬。關公曰：「酒且斟下，某去便來。」出帳提分，飛身上馬。眾諸侯聽得關外鼓聲大振，喊聲大舉，如天摧地塌，岳撼山崩，眾皆失驚。正欲探聽，驚鈴響處，馬到中軍，雲長提華雄之頭，擲於地上，其酒尚溫。

就是這一個「溫酒斬華雄」的描寫，寫活了關公的勇猛。為以後關公神勇的形象，劃下第一道鮮明的刻記。

杯酒尚溫，已取敵人上將首級，強調的是短暫時間之內，以勇武解決重大難題的能耐。在這一個戰役中，對於關公如何戰勝華雄，其實並沒有任何著墨，只強調了眾人的驚愕，和「其酒尚溫」，而敵首已取，為讀者留下許多想像的空間。這在這種「不寫之寫」的筆下，而關公神勇的形象更因而呼之欲出。這正是小說的精彩所在。⁴

然而這一個「溫酒斬華雄」的情節，也不只是寫出了關公的神勇而已，更為日後關公與曹操二人之間，相知相惜，敵友難分的恩恩怨怨，深深的劃下第一道輪廓。

因為當初的關公只是一個籍籍無名的小兵（等於是掛名為縣令的劉備的小跟班），卻冒然而出，口出大言，在袁術等人的眼中，原來就是應當立即趕打出去的僭越小子。在此情形下，只有曹操願意給他一個機會，並且親自教人斟滿一杯熱酒，以壯行色。而就在這樣前前後後的一個過程中，讓曹操親切的認識出了關公的勇武與不凡的氣勢。以後他對關公的種種籠絡優遇，便是事出有因。

而對於關公來說，他後來之得以名振天下，其中第一個出頭的

⁴ 毛宗崗於此處有二夾批：「亦用虛寫，妙」，「寫得百倍聲勢，妙」。

契機，就是這一次的表現。而這一個機會是曹操給他的，那一杯代表著鼓勵讚許的熱酒也是曹操教人斟滿的。其中的種種，當然都沉潛成了後來關公對曹操複雜情誼的一部分。⁵

接著藉飲食情境寫關公的重要章節，便是第二十五回，關公被曹操大兵所困，在「降漢不降操」的條件下，暫時投降曹操。曹操並不把他當作一般的降將，而是特別的以尊重的客禮相待。三日一小宴，五日一大宴，並且上馬一提金，下馬一提銀。⁶種種籠絡手段，就是為了收伏他的心。但是關公並不為所動，反而不時於宴席中流露出對劉備的思念之情。有一次宴後，曹操賜予赤兔馬，他大為欣喜，明白的對曹操說：「若知兄長下落，可一日而見面矣。」這種描寫，把關公不為世俗人情所惑，不為利誘（所謂吃人的嘴軟，拿人的手軟，世俗人情也），始終如一的忠義情操，生動的刻劃了出來。

另外一個較為重要的飲食場面是在第六十六回，寫關公的單刀赴會。當時東吳為了討回荊州，由魯肅代表孫權出面，設下了一個如鴻門宴一樣，暗中埋伏殺手的宴會，請關公與會。當時和關公同守荊州的守將都勸關公不要與會，以免中計。關公雖然知道此次宴無好宴，但是還是決定赴會。書中寫關公赴會的情形是「見江面上一隻船來……魯肅驚疑，接入亭內。敘禮畢，入席飲酒，舉杯相勸，不敢仰視。雲長談笑自若。」藉著主人魯肅內怯驚疑的襯托，把關

⁵ 後來在第二十五回，關公斬顏良之前，操置酒相待；以及第六十五回，劉備在城上管待馬超吃酒，「未曾安席」，趙子龍已斬二敵之首，戲於筵前。都有類似此處「溫酒斬華雄」的描寫，但其蘊含之意義，不如此處之豐富。

⁶ 此處毛本文字與舊本稍不同，嘉靖本作「三日小宴，五日大宴，上馬一提金，下馬一提銀。」評林本作「三日一小宴，五日一大宴，上馬一提金，下馬一提銀。」毛本作「小宴三日，大宴五日」，並無「提金、提銀」等文字。

公懾人的氣勢更突顯了出來。

在宴席上一場緊張的爭辯之後，關公假裝酒醉，一手提刀，一手抓著魯肅，把魯肅扯到江邊。東吳埋伏的人見此情狀，怕傷了魯肅，終於不敢動手。關公直到上船，才放了魯肅，就這樣全身而退。

這一段有名的單刀赴會的故事，就是藉著明知山有虎，偏向虎山行的手法，寫出了關公的勇敢自信與臨場應變的機智。⁷

以上三個與飲食情境有關的描寫，分別寫出了關公生涯的三個階段，而且就是從三個不同的角度，寫出了關公的勇猛、忠義和膽識。也可以說，透過這幾段有關飲食情境的描寫，《演義》就已經把一個理想的英雄典型重點式地塑造得差不多具體成型。⁸

然而《演義》描述關公傳奇的一生，還有最後傳神的一筆——也是一個飲宴的場面。只不過這一次的宴會，關公雖然現身，卻已經不是主角。那就是第七十七回東吳在大將呂蒙的指揮之下，擒殺了關公父子，收了荊襄之地，大設慶功宴時，關公顯靈復仇的場面。

這一個場面的描寫，嘉靖本和志傳本大體相同，現行的毛宗崗本則作了較大的改動。

嘉靖本和志傳本說的是孫權在收復荊襄之地，招安百姓之後，聽了張昭的話，教將關公父子屍身送給曹操，一者討好以示求和，再者可嫁禍於曹操，以為如此可保東吳無事。孫權聽從張昭分析處置之後，方才放心，設宴大會諸將，犒賞三軍，當時「惟呂蒙點軍未至」，後來呂蒙來了，「權自出迎接，撫其臂曰：『孤久不得荆

⁷ 第二十七回寫卞喜埋伏殺手，宴請關公的事，與此稍有不同。卞喜的陰謀關公原來不知道，是在到了現場，在普淨和尚的示意幫助下，才識破卞喜的詭計。而此次關公則早知東吳之宴無好宴，仍放膽前去，自是有別。

⁸ 第七十五回，寫關公刮骨療毒時，「公飲酒食肉，談笑奕棋，全無痛苦之色。」強調了關公強忍的個性，亦甚為突出。

州，今稱心滿意，皆子明之功也。』」對於呂蒙計殺關公收荆州的功勞大加讚賞，「權讓蒙上坐，蒙再三推辭，坐於其次」。接著孫權舉杯相敬，又說了一些嘉許的話。然而場面忽然有變：

於是呂蒙接酒欲飲，忽然擲盃於地，一把揪住孫權，厲聲大罵曰：「碧眼小兒，黃鬚鼠輩，還識吾否！」眾將大驚，急來救時，蒙推倒孫權，大步向前，坐於孫權位上，神眉倒豎，雙眼圓睜而言曰：「吾自破黃巾以來，縱橫天下，三十年矣，被汝奸計圖之，吾生不能啖汝之肉，死當以追其呂賊之魂。吾乃漢壽亭侯關公也。」權大驚，與大小將士慌拜於地，只見呂蒙七竅鮮血迸流，死於座下。（以上引文皆出自嘉靖本）。

這就是關公死後，顯靈附身，取呂蒙性命以報大仇的故事。

冤魂附身索命的傳說，自古以來流傳不絕，見諸文字紀錄者，多半不免陰森之氣。《演義》系列將關公陰靈附身索命的故事，特別安排在一個仇敵的犒軍大宴上，正是因為這樣的宴會是眾人共聚，眾目睽睽，陽氣鼎盛，此時附身顯靈，便見出死後的英靈剛烈，不同凡響。而且在一個敵人歡樂慶祝的大宴上，顯靈痛罵敵酋，讓他們下拜叩頭，然後當場奪殺仇人之命，一種轟轟烈烈的效果，便也自然呈現。

這一個場面其實在嘉靖本等已寫得不錯，但是毛宗崗本加以修改之後，效果更好。在現行的毛本中，特別把孫權和張昭那一段頗長的議論移置於關公顯靈報仇的事之後，並且把這一個宴會改成是為了慶祝呂蒙計殺關公父子，收復荆襄之地的慶功宴。「設宴大會諸將慶功，置呂蒙於上位。」直接的說明就是一個為呂蒙而舉行的宴會，比起舊本在宴會開始時還找不到呂蒙其人，兩相對照之下，

這樣的改動，藝術效果是更為成功的。因為就是在這一個特別為呂蒙殺關公而舉行的慶功宴上，而關公顯靈，在大庭廣眾之下，奪去了呂蒙的性命。這樣的安排，使宴會的目的有了不同，情節的張力和衝激性當然更為強大。因為歡樂、死亡；慶功、復仇等各種激烈的事件一時之間交集，造成了一種特殊懾人的氣氛。而關公雖死猶生的奪人氣魄，便因此而更為深入人心。

伍

關公之後接著談談張飛。《演義》是很清楚地用嗜酒這一習性，塑造了這個容易衝動，比較莽撞，但處處流露真性情的亂世英雄。

對於喜愛喝酒的人來說，酒的好處是很多的，譬如悶時藉酒可解悶；樂時有酒更開懷等等。而酒精的作用，可以使人的自制力放鬆，多喝了酒，就讓人覺得比較敢放懷說話做事，因而放膽豪飲的人，常讓人想到有豪氣。但是酒喝太多，也會因為自制能力的減低，而容易誤事。

因酒而見真性情，因酒而見豪氣，也因酒而誤事，《演義》裡的張飛，正如實地扮演這樣的角色。

劉、關、張三人結義之後，讀者對張飛第一次深刻的印象，大概就是第二回他鞭打督郵的事。原來那個督郵對劉備等人作威作福，為的是想要賄賂，張飛氣悶不過，自己「飲了數杯悶酒」。這時忽然聽得一些老人哭訴著說督郵要害劉備，張飛不禁大怒，直奔驛館，不管三七二十一，揪住督郵頭髮，扯到外面，綁在樁上，用力鞭打，把督郵打得死去活來。好在劉備及時發覺，出來救了，不然恐怕就出了人命。

這便是張飛給讀者的第一個深刻的印象——「喝悶酒，打不平」，讓人暢快無比，卻也幾乎惹出大禍。

按照張飛的個性來說，對於督郵這樣的人，是早就氣不過，認為該打該殺的。但是在《演義》中還是先寫他「飲了悶酒」，一方面是因被無端欺壓，氣悶不過，所以「藉酒解悶」；一方面卻也因爲有了酒而氣衝膽壯，所以才有一氣之下演出痛打貪官（也是他們的長官）的事。有了這一飲悶酒的描寫，整個的情節發展就顯得更爲生動而合理。

接著有關的重要情節，便是爲酒所誤，失守徐州的事。第十四回說劉備在徐州接到曹操矯詔，要起兵討伐袁術，因此需要有人留守徐州。

張飛曰：「小弟願守此城。」玄德曰：「你守不得此城，你一者酒後剛強，鞭撻士卒，二者作事輕易，不從人諫，吾不放心。」張飛曰：「弟自今以後，不飲酒，不打軍士，諸般聽人勸諫了。」

雖然因爲他允諾不飲酒，所以劉備答應了他的請求，讓他留守徐州，但是還是有些不放心的，特地叫陳登留下輔佐他，並且一再吩咐：「早晚令其少飲酒，勿致失事。」

劉備等人離開後，張飛果然把所有雜事都交陳登管理，軍機大事才自己參酌。有一天他設宴請客，等各官員坐定之後，事情來了。

張飛開言曰：「我兄臨去時，分付我少飲酒，恐致失事，眾官今日盡此一醉，明日都各戒酒，幫我守城，今日卻都要滿飲。」言罷，起身與眾官把盞。酒至曹豹前，豹曰：「我從

天戒，不飲酒。」飛曰：「廝殺漢如何不飲酒？我要你吃一盞。」豹懼怕，只得飲了一盞。張飛把遍各官，自斟巨觥，連飲了幾十盃，不覺大醉，卻又起身與眾官把盞。酒至曹豹，豹曰：「某實不能飲矣。」飛曰：「你恰纔吃了，如今為何推卻？」豹再三不飲，飛醉後使酒，便發怒曰：「你違我將令，該打一百！」便喝軍士拿下。⁹

張飛酒性發作好打部下，這一次就這樣藉酒使性打了曹豹。曹豹不甘心，連夜叫人送信給在附近（小沛）的呂布，叫呂布趁張飛酒醉之際來取徐州。呂布當夜四更帶兵來到徐州，曹豹作為內應，打開城門。當時張飛還醉臥府中，部下急忙叫醒，匆忙迎敵，因為「酒猶未醒，不能力戰」，雖然僥倖自己逃得了性命，畢竟把徐州丟了，連劉備的家眷都失陷在城中。

劉備因為怕他會貪酒誤事，所以臨走之前一再的叮嚀，他也一再的保證守城時不喝酒、不出事，卻終於是因為貪杯而誤了大事。這樣的情節，就寫活了張飛莽撞而易於衝動的一面。

但是如果張飛只是一個一味莽撞的人，那他大概就不會是一個受到歡迎的英雄。他是好酒之人，並且曾經因為醉酒而誤事，這種個性大概是連各路的敵人都知道的。然而好酒之外，他更有機智的一面，而且這機智就是利用別人以為他只是一味好酒莽撞這一點而展現出來。在適當的場合，他常能見機而作，藉酒裝醉，欺敵誘敵而立下大功。

其中第一次在第二十二回，在關公生擒了王忠之後，張飛答應劉備說他要生擒劉岱。但是劉岱知道王忠被擒，就一直堅守不出，

⁹ 嘉靖本此段少了「醉後使酒」四字，便覺稍微生硬些。

張飛每日在寨前叫罵，劉岱知道張飛勇猛，愈不敢出來。張飛只好用計：

飛守了數日，見岱不出，心生一計：傳令今夜二更去劫寨，日間卻在帳中飲酒詐醉，尋軍士罪過，打了一頓，縛在營中曰：「待我今夜出兵時，將來祭旗。」卻暗使左右縱之去。軍士得脫，偷走出營，逕往劉岱營中來報劫寨之事。

結果劉岱相信了軍士的話，卻反而中了張飛的計，被張飛誘了出來，生擒活捉。

第二次是在七十回，張郃被困，守在宕渠山寨，居高臨下，堅守不戰，無論張飛派人怎麼叫罵，張郃只是回罵，就是不出來。

張飛尋思，無計可施。相拒五十餘日，飛就在山前紮住大寨，每日飲酒，飲至大醉，坐在山前辱罵。

剛好劉備派人來犒軍，看到張飛終日飲酒，便回報劉備。劉備大驚，忙問孔明。想不到孔明不但不以為異，反而叫人儘快準備上等好酒去送給張飛。劉備大不以為然：

玄德曰：「吾弟自來飲酒失事，軍師何故反送酒與他？」孔明笑曰：「主公與翼德做了許多年兄弟，還不知其為人耶？翼德自來剛強，然前於收川之時，義釋嚴顏，此非勇夫所為也。今與張郃相拒五十餘日，酒醉之後，便坐山前辱罵，傍若無人，此非貪盃，乃敗張郃之計耶！」

孔明說得明白，張飛並不是一個有勇無謀的武夫。在聽來人所報狀

況之後，就知道張飛此次的醉酒是故意的，是詐敵之計。然而劉備畢竟不放心，所以雖然依孔明的話叫人替張飛送酒去，還是特別指派了那個能征慣戰的勇將魏延去，以爲照應。張飛接見之後，將人馬安排好，大擺開酒戲法：

教將酒擺列帳下，令軍士大開旗鼓而飲。有細作報上山來，張郃自來山頂觀望，見張飛坐於帳下飲酒，令二小卒於面前相撲爲戲。郃曰：「張飛欺我太甚！」傳令今夜下山劫飛寨……引軍從山側而下，逕到寨前。遙望張飛大明燈燭，正在帳中飲酒……張郃驟馬到面前，一鎗刺倒——卻是一個草人。

張郃就這樣被張飛誘出，大敗一場，最後雖然逃得了性命，卻丟了三個大寨。

由這二件「醉酒誘敵」的事可以看出，張飛並不是一個只會貪酒的莽漢，而是一個粗中有細的人。而這種以醉爲計的計策，大概也只有張飛才使得，因爲他的酒性大概連敵人都知道，所以他就索性藉酒使計。敵人不知道的是他粗中有細的一面，所以就中計了。

但是張飛最後的下場，還終於是爲酒所誤，事見第八十一回。張飛在得知關公被東吳所害的消息之後，傷心痛苦，無以復加：

日夕號泣，血濕衣襟。諸將以酒勸解，酒醉，怒氣愈加。帳上帳下，但有犯者即鞭撻之，多有鞭死者。每日望南切齒睜目怨恨，放聲痛苦不已。

酒醉不能解除他的傷心痛苦，酒醉只更讓他失於自制，鞭撻人的舊脾氣因此復發，部屬便多有懷恨。後來就因此在一次大醉的睡臥之中，被二位部將刺殺而死。

可以說《演義》就是用酒寫了一個張飛。¹⁰

陸

《演義》用重筆寫了結義桃園的三兄弟，所以不免強調了三個人所同的「凜然義氣」。但是更為實際的是並用巧筆寫了三個人各自有別的氣質和個性。當然這也就是這一部作品之所以成功的地方。關於這一方面的問題，是可以從很多角度來談的，但是我們既以飲食情境為主要論點，就不再涉及其他，只就飲食方面的描寫來談，以免別生枝節。

單從飲食情境的描述來看，關公與張飛的生命氣質，已栩栩如生，各具清楚有別的面貌，一如前述。底下再來看看《演義》如何藉飲食情境寫出一個當老大的劉備。

第二回劉、關、張三人結義之後不久，因為出兵攻打黃巾餘黨，劉備得授安喜縣尉，帶關、張二人上任。「到任之後，與關、張食則同桌，寢則同床。」第三十八回，在三顧茅廬，請出孔明之後，對孔明的態度在這方面也是一樣：「玄德待孔明如師，食則同桌，寢則同榻。」

「食則同桌」代表的是不分彼此，親同一體的意思。通常是有權有位者為對位在己下的人表示親近或敬重的一種姿態。如果說這種姿態有著隱含的一個目的性，那目的當然就在於拉攏收攬對方的

¹⁰ 《演義》中，因酒醉而誤軍機大事，有的並且因此為人所殺，尚有其他不同之人。三十回寫袁紹大將淳于瓊，因為酒醉，糧草被曹軍燒絕，自己被擒。第三十八回寫孫權弟孫翊好酒，醉後鞭撻士卒，被人勾結部將所殺，命運有如張飛。

心。因為一個身居上位的人而肯與人「食則同桌」，代表的是他肯放下身段。既肯放下身段，他就容易讓人感到親切，使那和他能夠同桌而食的人感到一種被尊重的感覺。人總是為那種尊重自己的人賣力的。

按歷史的事實考證來說，三國時代對於這種方式的說法，應當是「同案而食」，而不是「同桌而食」。因為就當時流行的飲食習慣來說，人們不可能同桌而食。為表示對屬下的尊重，通常是「同案而食」。傳說中燕丹子為對荆軻表示親切禮敬，就是與他「同案而食」。¹¹但是由於《演義》雖然寫的是三國時事，編著者卻是元明以後之人，反映的當然就是宋元以來據桌而食的習俗。

由這種「食則同桌」的態度，當然表現了劉備對關、張與孔明三人特別倚重和親切的關係，因為《演義》中蜀漢的大將能臣還有不少，卻再也不見他對其他人有這樣的態度。當然另一方面也表現了劉備為求人才，肯於下身段的一面，因為《演義》中的各路領袖不少，卻再也不見其他人有過這一姿態。

除了與所重之人「食則同桌」的描寫，寫出了劉備作為領導人物的一種氣質與身分之外，《演義》還從另一方面寫出了不同的劉備。

第三十四回，劉表宴請劉備，密室長談，各有許多心事與感慨，劉表提到不久前曹操和劉備青梅煮酒共論英雄的事（此文談曹操處再詳論），劉備「乘著酒興」失口而答：「備若有基本，天下碌碌之輩，誠不足慮也。」劉表聽了一陣默然。劉備自覺失言，託醉

¹¹ 仲富蘭，〈分食與合食〉，《民俗與文化雜談》（上海：上海教育出版社，1992），頁233-243。許嘉璐，《中國古代衣食住行》（北京：北京出版社，1988），頁82-85。

而歸。

第六十二回，劉備在眾將用心之下，揮兵入蜀，頗為順利，佔領涪關之後，設宴於公廳，當時頗為得意：

玄德酒酣，顧龐統曰：「今日之會，可為樂乎？」龐統曰：「伐人之國而以為樂，非仁者之兵也。」玄德曰：「吾聞昔日武王伐紂，作樂象功，此亦非仁者之兵歟？汝言何不合道理？可速退！」龐統大笑而起，左右亦扶玄德入後堂。睡至半夜酒醒，左右以逐龐統之言告知玄德，玄德大悔。

這一段和前一段一樣的地方，就是都從酒後吐真言的角度，寫出了另一面的劉備，那是和平常顯得謙虛多禮的劉備不一樣的。然而也正因為有了這一面的揭露，而劉備作為一個亂世創業帝王的身分與氣質才更為具體而鮮活。因為他實際上是一個頗為自信，並且野心勃勃的人，但是由於出身低微（比較曹操和孫權來說），又原無一個可據的根據地，想要創出一番大業，就得下更多的功夫，以招來人才、收攬人心。謙虛有禮雖然也可以說是他性情修為的一種表現，卻也未嘗不可以說是他的一種有意的姿態，一種收攬亂世人心的憑依。而酒後真言所吐露的是他潛藏的一面，就未免顯得有些自負，甚且可以說有些狂傲。然而那才是他更為真實的一面，表現的是一種不肯驚伏，敢於衝創的雄心。這一個有點狂傲的雄心，正是使他能夠大有作為的主要動力來源。

藉著飲食情境的描述，《演義》是很成功地寫出了劉備作為創業帝王的某些特質的。

柒

飲食可因不同的需要而有不同的內容，因此不同的飲食方式就可以包含種種不同的訊息。有時候它可以是對他人表示某種態度的一種姿態，有時候它更可以就是對別人展示某種特殊訊號的「語言」。《演義》在這方面，就寫出了孔明對這一特殊「語言」的巧妙運用。底下即先引幾段重點和孔明有關的飲食場面來作說明，然後兼談一下也是軍師人物的龐統。

第四十回劉備、孔明等初拒曹軍之後，曹仁、曹洪引大軍要攻打新野，許褚爲開路先鋒，一路追到山林下。

聽得山上大吹大擂，抬頭看時，只見山頂上一簇旗，旗叢中兩把傘蓋，左玄德、右孔明，二人對坐飲酒。

戰事緊急之際，忽見如此悠閒的飲酒場面，未免有點突兀，而這一個顯得突兀的畫面，卻正是孔明故意要擺給敵方看的。首先它代表己方對於所發生的一切都在掌握之中，對於下一步也早已胸有成竹，因此可以神閒氣定，悠哉自若。這一信息的另一面當然就表示對於敵方的輕視，因爲他們不把對方看在眼裡。這招果然管用，許褚就這樣被激怒了。

第四十六回有關孔明草船借箭的事，魯肅認爲孔明和周瑜約定交箭的時日已經快到，卻不見孔明安排造箭的事，不知孔明肚裡賣的什麼膏藥。這時孔明要求魯肅準備二十隻快船及船夫，他和魯肅一起坐到船上，五更時分把船開近曹操水寨：

孔明教把般隻頭西尾東，一帶擺開，就船上擂鼓吶喊。魯肅驚曰：「倘曹兵齊出，如之奈何？」孔明笑曰：「吾料曹軍於重霧中必不敢出。吾等只顧酌酒取樂，待霧散便回。」

五更時分，一片茫茫的大江上，把船開到敵寨之前大擂戰鼓，對於魯肅來說，這是多麼荒唐冒險的事，他嚇都快嚇死了，孔明卻只叫他一起「酌酒取樂」。這時的喝酒取樂，當然不是孔明兒戲，而是代表著孔明一切自在掌握之中的自信。他知道事情將會如何發生，所以他鎮靜如常（用喝酒取樂表示了出來）。當然不知真相的魯肅就只得驚疑不止。

第五十六、五十七回，周瑜想要取荊州，就假裝要進兵西川，向荊州借道。這樣的計策早被孔明識破，等周瑜帶兵到荊州，不僅一無所得，反而受困，一氣之下，怒氣填胸，墜於馬下。這時又有軍士傳報：「玄德、孔明在前山頂上飲酒取樂。」

這一個「飲酒取樂」當然又是特別表演給周瑜等人看的。其中的「語言」是直接而豐富的。在敵我兩方勾心鬥角的僵持中，特意擺出一番悠閒氣象的「飲酒取樂」來，一方面既表示自家的胸有成竹，一切皆在料中；另一方面就等於表示了把對方玩弄於指掌中的輕蔑和作弄。所以周瑜一聽報告之後，「大怒，咬牙切齒」。一再被孔明玩弄的感覺，使周瑜怒不可遏，終於舊創復發。一代人傑竟然就這樣的被氣死了。

《演義》中孔明的「飲酒取樂」，好像主要的是一種表演，專門用來演給他的對手們看的。一代軍師，就連喝酒，也還是充滿「軍機」的。《演義》藉著飲食情境寫出不同人物的不同身分角色，在孔明的身上，又看到一個生動而成功的例子。

談到了孔明，可以順便談一下同樣是軍師型的龐統。《演義》中的龐統，也是一個胸羅玄機的人，並且有「鳳雛」的別號，和孔明的「臥龍」並稱。但是在孔明巨大的身影籠罩下，他的一切便都顯得相形見拙，所以他老是有著委屈的感覺，而這種感覺，從他初見劉備之後的遭遇就已開始。

第五十七回龐統由魯肅推薦，並且帶著孔明的投呈來見劉備。當時孔明不在，劉備見他長得其貌不揚，便不重用，只派他當一個小縣的縣令。龐統由於未受重用，勉強上任，不理政事，「每日飲酒，自旦及夜，只在醉鄉。」劉備聽知消息，大為不樂，派張飛和孫乾前去察看，結果聽說他正「宿酒未醒，猶臥不起」。張飛大怒，好歹聽了孫乾的話，同意等看了龐統辦事情況之後再論。龐統見他們來了，半日之內將百餘日不辦之事判理清清楚楚。張飛大服，知龐統是個大才，將他薦回給劉備。當時剛好孔明也回到劉備身旁，得知事情前後始末，孔明說：「大賢若處小任，往往以酒糊塗，倦於視事。」

龐統的「以酒糊塗」，其實包含了很多的意涵。首先這當然是一種不得志之後的「澆愁」，這是對自己的情緒來說的，然而這其實也是一種姿態，是一種語言，是表現給劉備等人看的，它表達了不滿和抗議。從這一方面來說，這是他的「賭氣」。

龐統後來雖然得為劉備所重用，但卻始終有著大志未伸的感覺。這第一次和劉備見面——卻未能順利，只得「以酒糊塗」的結果，似乎是一個永遠的陰影。

捌

除了屬於正派人物以外，《演義》的編者們在刻劃他們心目中的反派人物時，也一樣用了生動的飲食情境來描繪出反派人物的典型性格。在此我們就舉曹操為例，然後一併談談董卓。

除了對關公的大小宴，具見曹操對關公的收攬苦心以外，其他有關曹操的性格，更分別在不同的飲食情境，有各種角度的揭露。其中最令人驚嚇的是第四回他殺呂伯奢全家的事。

當時是董卓派人捉拿曹操，曹操和陳宮一起逃到他父親的結義兄弟呂伯奢家。呂伯奢爲了招待他們，把他們安頓在家，自己到外面買酒去了。在等候的時候，他們聽到莊後有磨刀聲，並且似乎有人說了「縛而殺之」這樣的話。曹操疑心以爲呂伯奢暗中約了家裡的人要殺害他，也不細察，就和陳宮拔劍而出，把呂家男女八口，不論大小全都殺死。等到搜查到廚房，看見原來他們縛了一隻豬仔待殺，才知道錯殺好人。兩人連忙離莊而去，在路上遇到伯奢「驢鞍前革喬懸酒二瓶，手攜果菜而來」，曹操不顧呂伯奢的善意，又將伯奢殺死。陳宮驚疑，曹操卻說：「寧教我負天下人，休教天下人負我。」

就是透過這樣的描寫，寫出了一個陳宮以及讀者們眼中的「狠心之徒」，一個生性多疑，下手不留情的曹操。

然而曹操之所以是個英雄（或奸雄），就絕不會只是個一味多疑而狠心的角色而已，更有的是機智和豪氣與野心。《演義》也是藉著有關飲食的場面，寫出了他這方面的特質。

第二十一回，首先是他對劉備談到了以前征張繡時的往事，當

時道上缺水，將士皆渴：「吾心生一計，以鞭虛指曰：『前面有梅林。』軍士聞之，口皆生唾，由是不渴。」這是利用人們對飲食聯想的心理作用，來刺激生理反應，達到暫時解渴的效果。由這一件事就充分表現了曹操機智，卻也隱含詭譎的性格。因為前面畢竟沒有梅子，對軍士來說，他是說謊的。¹²

同一回接著就是他邀劉備聚會，「盤置青梅，一樽煮酒，二人對坐，開懷暢飲。」煮酒論英雄的情節。當時他對劉備說：「今天下英雄，惟使君與操耳。」固然抬舉了劉備（所以讓劉備大吃一驚），卻更表現了他本身的自信和自大，當然也包含了豪氣和野心。

當時關公、張飛見劉備被曹操請去，許久不回，恐怕有失，兩人尋找衝突而入，卻見玄德與操對坐飲酒，二人按劍而立，操問二人何來。雲長曰：「聽知丞相和兄飲酒，特來舞劍，以助一笑。」操笑曰：「此非鴻門會，安用項莊，項伯乎！」玄德亦笑。操命：「取酒與二樊噲壓驚。」關、張拜謝。

在關、張二人這樣突兀衝入的時候，曹操的反應卻是冷靜中見幽默，全無驚慌和生氣的表現。由此便見出曹操非泛泛之輩的一面。那是沉著、有識的一種氣度。

第四十八回，曹操在長江大船上設酒樂，飲酒已醉，橫槊賦詩，正興緻勃發之際，一個陪侍在旁的刺史叫劉馥的卻說他的詩中有不吉之言。

¹² 這一段有名的「望梅止渴」的故事，本事取自《世說新語》〈假譎〉篇。

操大怒曰：「汝安敢敗吾興！」手起一槊，刺死劉馥。眾皆驚駭，遂罷宴。次日，操酒醒，懊悔不已。

雖然事後懊悔，但是不准別人掃興，醉中一槊殺人的事實，畢竟顯露他十足霸氣的一面。而這就是曹操的另一個面目。

《演義》藉著飲食情境，就這樣地多角度的寫出了「奸雄」曹操。

曹操之外，董卓是《演義》中另一個反面的代表人物。他當然不如曹操，因為在《演義》中他只是一個橫暴的人物，而這一橫暴的特質，藉著一個飲食場面，就清楚的表現了出來。

第八回中的一個飲宴場面，便是寫董卓性格的一個重頭戲：

卓常設帳於路，與公卿聚飲，一日卓出橫門，百官皆送。卓留宴，適此地招安降卒數百人到。卓即命於座前，或斷其手足，或鑿其眼睛，或割其舌，或以大鍋煮之。哀號之聲震天，百官戰慄失筋，卓飲食談笑自若。

一個變態的暴虐之徒的形象，這樣就已經刻劃得夠清楚了，這就是董卓。

玖

作為一部戰爭小說的典型，《演義》當然還有其他許多有關寫作藝術的飲食情境可供探討，但是由於篇幅的限制，我們只能從幾個重要人物的相關描寫中，挑出問題來談，雖然這樣做未免不夠周全，但是大概也還算有比較充分的代表性。從以上所舉的例子，我

們大體已經能夠看出《演義》精彩的寫作藝術。那些編著者們把人性透過飲食場面的種種描寫，精細地刻劃了出來，才使得這一部小說不會只是打打殺殺，乾枯無味的作品。相反的卻是一部人物雖然十分眾多，人性依然十足豐腴的作品。

參考書目

史料

《三國志通俗演義》，臺北：新文豐影印弘治庸曩子序的嘉靖利本，1979。

《三國志傳》，北京：中華影印明刊本，包括《三國志傳評林》在內的三種，1991。

《三國演義》，臺北：學海出版社毛宗崗批改本，1977。

論著

弗蘭克·戈布爾著，呂明等譯，1987，《第三思潮：馬斯洛心理學》，上海：上海譯文出版社。

佛斯特著，李文彬譯，1976，《小說面面觀》，臺北：志文出版社。

仲富蘭，1992，〈分食與合食〉，《民俗與文化雜談》，上海：上海教育出版社，1992），頁 233-243。

嘉璐，1988，《中國古代衣食住行》，北京：北京出版社。

索引

二劃

丁村 21, 25

三劃

三國志 221

三國演義 263, 266, 267

大汶口文化 37

大豆 197, 198, 199, 200, 211, 220

大涅槃經 140

大般涅槃經 140, 141

女廚 111

小南海 24, 25

小麥 220, 243

山家清洪 250

四劃

中國烹飪史 87

中國傳統小說 264

中饋錄 254

五穀 75

元史 138

元末八珍 173, 174, 175, 184, 185, 188

元謀人 31

天鵝炙 169

太平御覽 222, 225, 234

孔明 282, 283, 284

水果 248, 249

水產 235

水稻 220, 242, 243, 244

王道政治 67

五劃

主食 241, 243, 244, 246, 248, 259

出自非洲理論 4

北京人 32

北京猿人 17, 18, 19

史記 81, 155

左傳 71, 76, 182

打虎亭豆腐（製作）圖 200, 201, 202

本草衍義 148, 160, 168

本草綱目 198, 202, 203

玄玉漿 170, 171

生食 31

白澤圖 174, 175

石蜜 237

六劃

伊尹 81, 115

仰韶文化 34

年齡觀 68, 71

朴樹 19, 20

朱熹 68

朱彝尊 150

江行雜錄 111, 114

米食 236

老學庵筆記 195

考古學研究 15

考伯埃斯基摩人 26
肉食 73, 76, 251, 259
肉食者 8
肉類食品 251, 252, 253, 254, 255, 259
艾賽克 (Glyn Issac) 27
行帳八珍 139, 171, 188
行廚八珍 136, 138, 150, 151, 156, 161, 163, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 186, 187
西京賦 174, 175
西京雜記 165
西侯度 16
西湖老人繁盛錄 250

七劃

吳汝康 20
吳自牧 162, 254
呂氏春秋 182
李時珍 198
李濟 20
沈括 164
汪日楨 203, 204
肝膂 131, 134, 174
良渚文化 35
豆腐 98, 99, 193, 194, 197, 203, 211
豆腐百珍 214
豆腐作坊圖 98
豆漿 197, 198, 200, 201
身體隱喻 2
辛甌 51
酉陽雜俎 159, 160, 165

八劃

亞倫達人 26
周口店 16, 17, 18, 24, 25

周口店山頂洞 24
周代八珍 121, 129, 134, 156, 163, 171, 173, 186
周密 161
周禮 122, 221
孟子 67, 68, 75, 116, 220, 226, 228
孟子正義 68
孟元老 252
屈家嶺文化 34
岳石文化 37, 40, 43
庖廚圖 74, 83, 84, 86, 89, 90, 91, 93, 94, 96, 100, 104
昆桑人 26
東京夢華錄 162, 252
果食 259
武林舊事 161
河姆渡文化 32, 33
河南龍山文化 36
炊具 226, 232
物類相感志 195, 206
社會階級 4
虎頭梁 22
匠河 17

九劃

俞偉超 6
契丹 136
客省庄二期文化 37
峙峪 23, 25
後漢書 222
段成式 159, 165
洛陽伽藍記 232, 234
炮牂 173
炮豚 125, 126, 127, 128, 135, 136, 173
盆形甌 32, 36
紅山文化 38

耶律鑄 136, 137, 138, 150
 食次 184
 食經 184, 224
 食憲鴻祕 150, 206, 207, 210, 211
 食療本草 249, 256
 桐馬酒 151, 152, 153, 172

十劃

埋藏學 4, 26
 徐珂 206
 晉書 112, 222, 242
 氣候變遷 6
 浙江省餘姚縣 33
 烤駝峰 159, 160
 素食說略 212
 素食說略 212
 荆楚歲時記 237
 茶 234, 235
 袁枚 206
 豹胎 176
 釜 227, 228, 230, 231
 陝西龍山文化 37
 馬王堆一號漢墓 220
 馬奶(孌)子 170, 173
 鬲 39, 42, 48, 49, 52, 53, 54, 58, 59, 230

十一劃

國語 70
 埤雅 163, 164
 寇宗奭 148, 168, 195
 崔浩 184
 張光直 73
 張飛 274, 275, 276, 277, 278, 284
 張森水 21
 張衡 174
 張鷟 176

情況證據 25
 曹操 143, 144, 271, 285, 286, 287
 梁惠王 67
 淳母 124, 125, 134
 淳熬 122, 123, 124, 125, 134
 清異錄 111, 195
 清稗類鈔 206
 淮南子 71, 74, 181
 淮南王劉安 180, 181, 194
 烹飪方法 226
 產食經濟時代 4
 莊子 180
 袋足甌 38
 許家窯 21, 25
 許慎 143
 陸游 195
 陸鈿 163
 陶谷 195
 陶器 32
 陶甌 33, 36, 37
 陶甌 32, 34, 37, 38, 39, 40
 麥 206, 207

十二劃

惡餅賦 223, 224
 裴李崗文化 32
 曾谷川本 214
 曾侯乙墓葬 60
 湖雅 203, 204
 猩唇 181
 畫像石 74, 82, 83, 85, 86, 89, 90, 91, 96, 99, 100, 101, 112, 195
 畫像磚 82, 83, 84, 91, 108
 粥類 246
 紫玉漿 170
 費孝通 5
 階序化社會 5

隋書 224
飯類 246
飲食文化 143, 144, 147, 219
飲食文化表徵 12
飲食情境 263, 264, 265, 266, 267,
268, 269, 279, 281, 283, 285
黍稷 220
黑龍江外紀 164

十三劃

搗珍 157, 159
新石器時代 32, 38
新唐書 159, 167
楚辭 169, 232, 235
瑯邪（瑯琊） 146
節日飲食 76
葡萄酒 154
董卓 287
詩經 133, 177
賈思勰 158, 184, 241
賈蘭坡 18, 20
遊仙窟 167, 176
酪酥蟬 184, 185
鼎 34, 39
漢書 151, 152, 153, 155, 156, 157

十四劃

夢溪筆談 164
夢梁錄 162, 254
漬 129, 130, 134, 163, 165
漁業 253, 254
熊掌 182, 183
腐乳 207, 208, 209, 210
蒸食用器 31
蒸籠 87
說文解字 127, 142, 143, 144, 159,

170
銅器時代 32, 38, 39
銅甌 39, 40, 41, 43, 49, 50, 52, 54,
55, 58
鳳髓 176, 185
齊民要術 158, 184, 224, 229, 232,
233, 236, 237, 241

十五劃

劉備 277, 278, 279, 282, 284, 286
廚娘 107, 108, 109, 112, 114
廚師 81, 83, 103, 109, 110, 111,
113, 114, 115
熟食 31
熬 130
蔬食 255, 256, 258, 260
蔬菜食（產）品 256, 258
調味品 254, 255
論語 71, 75
駝峰炙 159
墨子 74, 75
駝乳糜 168, 169
駝鹿唇 163
駝蹠羹 156, 162

十六劃

戰國策 157
糕餅類 247
醒園錄 210
隨園食單 206
龍肝 174, 175, 188
醍醐 140, 141, 148, 149, 150, 169
鴉炙 180, 181
鹽沆 151, 155, 172, 188

十七劃

糝 130, 134, 173

薛家崗文化 34
 擣珍 128, 134, 173
 甌 226, 227, 228, 230,,231
 甌形器 32, 33, 44
 禮記 7, 69, 70, 74, 75, 116, 122,
 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134,
 136, 141, 159, 173, 227

十八劃以上

舊石器時代 15, 16, 25, 26
 舊唐書 159
 藍田人 31
 雙溪醉隱集 136, 137, 151, 163,
 164
 鯉尾 177, 185
 龐統 282, 284
 關公 269, 270, 271, 272, 273

蘇軾（東坡） 195, 206, 248
 麵食 94, 219, 220, 221, 222, 225,
 238
 麵製品 247, 248
 饌史 173, 174, 179, 184, 188
 甌王 49, 51
 甌后 49
 甌形器 35, 39, 52, 53, 55, 60, 61
 罐形甌 36
 識緯書 174
 釀酒 90, 98, 100
 鹽鐵論 71, 76

英文

Andersson, J. G. 17
 de Chardin, Teilhard 17
 Chaney, R. W. 20

國家圖書館出版品預行編目資料

鼎彝文明：古代飲食史 / 王明珂主編. -- 初版.
-- 臺北市：中華飲食文化基金會，民 98.10
面； 公分. -- (中華飲食文化研究叢書)
含索引
ISBN 978-986-6325-05-2 (平裝)

1. 飲食風俗 2. 中國文化 3. 古代史
4. 文集

538.78207

98016929